



LA TABLE

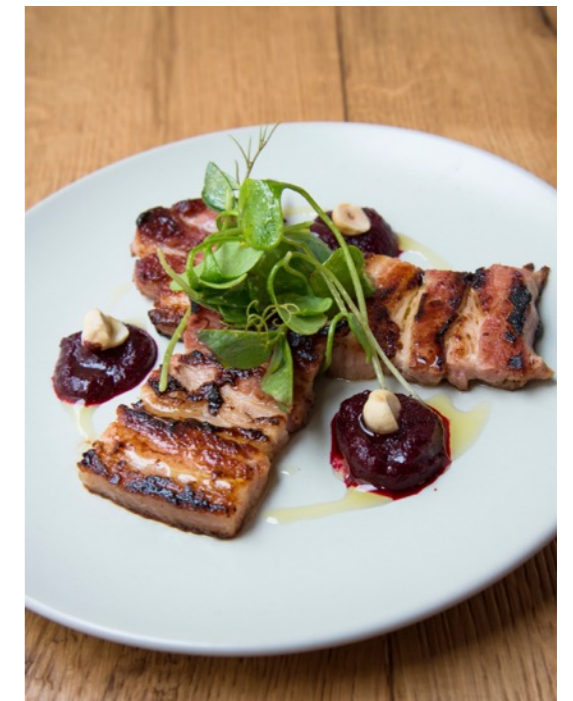
A la Table, 25 vins sont proposés au verre: une sélection renouvelée chaque mois, comme une invitation à découvrir une région, un pays, un terroir, des caractères et typicités de vins.

Chacun est servi à sa température de dégustation optimale et conservé dans les conditions adéquates grâce à un équipement dédié.

Pour accompagner la dégustation, la chef Jessica décline une offre de restauration inspirée par la thématique du moment: « Sous-bois », « Fruits rouges », « Bourgogne », « Italie », autant de sources d'inspiration pour composer des tapas bistro/ gastronomiques à partir d'ingrédients d'excellence.



D'origine polonaise, Jessica cultive avec affection l'esprit de la cuisine de l'Est et du Nord de l'Europe où elle a notamment travaillé, à Varsovie (Warszawa Wschodnia) et dans le sud de la Suède (Talldungen, Hörte Brygga). Après des expériences à Paris CheZ Aline, au Dauphin et Miznon, Jessica dirige la cuisine où elle manie avec précision et passion les bons produits proposés par ses fournisseurs au fil des saisons, parmi lesquels Annie Bertin, Terroirs d'Avenir, Cédric Casanova, les maisons Ospital et Beaufile.



.Consulter la carte [ici](#).

L'ensemble des 150 flacons de la Cave peuvent être consommés sur place en s'acquittant du droit de bouchon.

Les plus avides de découverte pourront puiser dans une carte exceptionnelle de millésimes de 200 références.

[Consulter la carte](#)



Derrière chaque vin, il y a la Nature, et l'Homme.

Vincent Fiorani a fondé Jeroboam avec l'envie sincère de faire découvrir au public le fruit du travail des viticulteurs, femmes et hommes, qu'il a rencontrés, et l'ambition de faire découvrir des vins rares et atypiques à tous les amateurs.

Des vins vivants, vibrants, façonnés par des artisans vigneronniers travaillant dans le respect du sol et de la nature. Des vins bio, en biodynamie, ou « natures », non pour surfer sur une mode, mais parce qu'eux seuls le touchent.

Jeroboam, c'est une cave, et une table.

LA CAVE

Adjacente à la Table, elle a été créée pour partager des vins vivants, atypiques mais aussi des grands crus millésimés. La Cave regroupe plus de 350 références de vins élaborés de façon artisanale, dans le respect des terroirs et du travail de l'homme.



L'équipe Jeroboam est à même d'apporter un réel conseil et de raconter l'histoire de chacun des nectars proposés. Elle poursuit plus loin sa mission de défricheur - déchiffreur en proposant régulièrement ateliers de dégustation et cours d'initiation à l'œnologie, sur place bien sûr, mais aussi dans 10 grandes villes de France.

Programme accessible via le site web Degust'Emoi,

Le Fondateur: Vincent Fiorani

Chasseur de vins à la recherche de la finesse, de l'élégance et de la précision, chaque vin sélectionné doit être proche de son terroir, raconter une histoire, et par dessus-tout, procurer des émotions.

Venu au vin par passion, il n'oublie jamais que le plus important est l'échange et le partage.

Animateur de cours et formations diplômantes WSET, il crée Dégust'Emoi pour vivre de sa passion pour le vin et la dégustation, puis "Jéroboam" pour partager de manière quotidienne sa passion et ses dernières trouvailles viticoles.

Vincent cumule une dizaine d'années d'expérience dans le monde du vin.



INFORMATIONS PRATIQUES

10, rue Saint Sébastien
75011 PARIS
+33 (0) 9 84 05 94 75
contact@jeroboams.fr

Métro: Saint-Sébastien
Froissard (8), Richard Lenoir
(5), Saint Ambroise (9)

JEROBOAM - LA TABLE

Du Mardi au Samedi : 19:00 - 23:00

Assiettes de dégustation 6 - 10 €. Carte renouvelée mensuellement.

Capacité: 25 couverts. + caveau : 40 couverts

JEROBOAM - LA CAVE

Du mardi au vendredi : 14:00 - 23:00 Samedi : 10:30- 13:30, 14:30 - 23:00

350 bouteilles, de 5 à 1000€

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter: contact@jeroboams.fr