

LA TABLE DE  
**LA GRANDE DAME**

AU PLAZA ATHÉNÉE

*Veuve Clicquot*

À l'occasion du lancement de La Grande Dame 2015, la Maison Veuve Clicquot propose une expérience unique autour de sa nouvelle édition limitée, à l'Hôtel Plaza Athénée.

*Veuve Clicquot*



*Avec La Grande Dame 2015, Veuve Clicquot dévoile sa nouvelle collaboration inédite avec la designer italienne Paola Paronetto, virtuose de la couleur. Ses créations, inspirées de la nature, se déclineront dans un menu imaginé par le Chef Jean Imbert.*

La Table de La Grande Dame au Plaza Athénée par Veuve Clicquot : l'expression gastronomique de sa nouvelle édition limitée.

La table de la Grande Dame est l'expression gastronomique de la collaboration de Veuve Clicquot avec Paola Paronetto : colorée, immersive, elle s'inspire des textures et des formes de ses créations et place le végétal au cœur de l'assiette. Elle prendra place dans la Cour Jardin du Plaza Athénée, au sein d'une serre végétalisée imaginée sur mesure pour l'occasion. Jean Imbert, Chef étoilé du Plaza Athénée, y proposera un menu gastronomique inédit en écho aux Giganti, création sculpturale de la signature œnologique de la Grande Dame imaginée par l'artiste.



## Détails de l'expérience

L'expérience gastronomique, tout en couleur, textures et verticalité, s'inspirera de la cuisine italienne et de ses mets les plus fins. Elle débutera par un apéritif avec amuse-bouches « Giganti », suivi d'une entrée sur le thème « verticalité », puis d'un plat sur le thème « couleurs ». Le dessert s'inspirera de la « texture », avec de surprenants gâteaux en forme de vases, rappelant les créations de Paola Paronetto.

Côté vins, un verre de Veuve Clicquot Yellow Label & deux verres de la Grande Dame 2015 accompagneront les plats.

## Informations pratiques

La table peut accueillir jusqu'à 20 personnes, sur réservation uniquement. Possibilité de privatisation.

Réservation à partir de 2 personnes, via le lien <http://sevn.ly/xOyFjIHa>

6 dates disponibles : 16, 17, 18, 23, 24 et 25 mars à partir de 19h30

Prix du menu : 315 € par personne

Prix nets en euros, TVA et contribution employés 5% comprises. Notre établissement n'accepte pas les chèques. Si vous présentez une intolérance ou allergie, à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Toutes nos viandes porcines sont d'origine Espagne et Italie.

*Prices shown are in Euros, including tax and a 5% employee benefit. Please note the hotel cannot accept payment by cheque. If you have any allergies or intolerances, please let us know upon ordering. All our pork is sourced from Spain and Italy.*



## À propos de Veuve Clicquot

Fondée à Reims en 1772, Veuve Clicquot reste chaque jour fidèle à sa devise : "Une seule qualité, la toute première". En 1805, Madame Clicquot prend les rênes de la Maison et devient l'une des premières femmes d'affaires des temps modernes. Elle est rapidement nommée « la grande dame de la Champagne ». Son esprit libre, son audace et sa culture de l'innovation n'ont cessé d'inspirer la Maison, dont l'empreinte rayonne encore dans le monde entier.

Malgré les difficultés, elle a regardé l'avenir avec confiance et a gagné le pari presque impossible pour une femme de son temps, de révolutionner l'industrie du champagne. Madame Clicquot crée ainsi la première table de remuage - encore utilisée aujourd'hui - le premier millésime, ainsi que le premier champagne rosé d'assemblage connu. Sa cuvée emblématique, Brut Carte Jaune, est synonyme d'un savoir-faire de plus de deux siècles au cœur d'un patrimoine exceptionnel. La couleur jaune, présente sur ses étiquettes depuis 1877, est aussi celle du soleil levant.

[WWW.VEUVECLICQUOT.COM](http://WWW.VEUVECLICQUOT.COM)



## À propos de Paola Paronetto

Paola Paronetto est née à Pordenone, en Italie, en 1965. Elle a commencé sa formation en céramique en Ombrie et en Toscane, où elle a appris les principales techniques de travail de l'argile et développé ses premiers liens avec un monde qui l'a immédiatement fascinée. Après une recherche personnelle continue et l'expérimentation de nombreuses techniques et matériaux, elle se concentre sur le « paper clay ». C'est ainsi que naît sa collection "Cartocci", une riche série d'objets sculpturaux réalisés selon des procédures longues et complexes. Pendant près de quarante ans de recherche, Paola Paronetto a développé une forte interprétation personnelle du médium, à travers de nombreuses créations en céramique raku, en porcelaine et, actuellement, à travers la technique « paper clay », qu'elle a poussée au plus loin de l'identité et de l'innovation artistique.

[WWW.PAOLAPARONETTO.COM](http://WWW.PAOLAPARONETTO.COM)

---



## À propos de l'Hôtel Plaza Athénée

Depuis son ouverture en 1913, l'Hôtel Plaza Athénée accueille les grands de ce monde qui cherchent à ressentir pleinement l'énergie et l'élégance de cette ville si unique qu'est Paris. Idéalement situé sur la prestigieuse avenue Montaigne, à seulement quelques pas des quais de Seine et de la Tour Eiffel, l'hôtel est véritablement l'adresse Haute Couture de la ville. Située, au cœur du Plaza Athénée, à l'abri des regards et du tumulte de la capitale, la Cour Jardin est une ode aux saisons. Elle évolue au fur et à mesure, s'adaptant aux températures, pour permettre aux invités de l'hôtel de l'avenue Montaigne de profiter de la sérénité des lieux. En été, elle se transforme en restaurant éphémère et devient un véritable havre de paix avec ses géraniums, sa vigne vierge et ses camélias rouges. Les chefs des cuisines placent les saveurs et les sensations gustatives au cœur de l'escapade et s'inspirent de ce que la nature fait de mieux en été. En hiver, la Cour Jardin s'habille de glace et accueille une patinoire de près de 100 m<sup>2</sup>.

[WWW.DORCHESTERCOLLECTION.COM/EN/PARIS/HOTEL-PLAZA-ATHENEE/](http://WWW.DORCHESTERCOLLECTION.COM/EN/PARIS/HOTEL-PLAZA-ATHENEE/)