



Bold

Woman Dinner

by Veuve Clicquot

LES BOLD WOMAN DINNERS* DE VEUVE CLICQUOT
S'INSTALLENT AU FAUBOURG DAIMANT
LES 8, 9 ET 10 OCTOBRE 2024

L'histoire de la Maison Veuve Clicquot est marquée par l'audace créative et l'esprit entrepreneurial. Madame Clicquot, première femme d'affaires de son temps, a repris les rênes de la Maison en 1805, à une époque où les femmes ne pouvaient pas encore travailler. En hommage à son audace, la Maison lance en 1972 Bold by Veuve Clicquot, un programme international qui met à l'honneur les femmes entrepreneures, engagées pour faire bouger les lignes de notre société, et encourage des générations de femmes à être toujours plus audacieuses.

Dans le cadre de ce programme, la Maison crée en 2019 les **Bold Woman Dinners*** pour mettre en lumière des femmes audacieuses, qui apportent un nouveau regard dans l'univers créatif et technique exigeant qu'est la gastronomie. Cette communauté associe des talents venus de différents horizons gastronomiques pour créer une dynamique inédite, déclencher une prise de conscience et insuffler une énergie nouvelle qui profite à toutes. Chacune a ses compétences, chacune a ses convictions, chacune a son style... Entrepreneur. Auteure. Cheffe. Sommelière. Restauratrice... Ces femmes ont en commun un esprit avant-gardiste, une détermination, une volonté d'aller toujours plus loin. Elles redéfinissent le succès en leurs propres termes et dépassent le statu quo, tout comme Madame Clicquot il y a deux siècles. Ensemble, elles cultivent l'audace d'affirmer leurs ambitions et de prendre en main leur destin.

** Dîners de femmes audacieuses*

L'EDITION 2024 des **Bold Woman Dinners** accueille, pour 3 dîners-conversations, plusieurs **Bold Women** qui font de l'audace leur premier leitmotiv.



ALICE TUYET

Alice Tuyet, cheffe cuisinière française, a puisé dans les épreuves de la vie le courage et la détermination qui la représentent aujourd'hui. Co-fondatrice de Daimant Collective, un groupe de restaurants pionnier en cuisine végétarienne et végan, elle est à la tête de deux adresses parisiennes : Plan D et Faubourg Daimant, où elle invente une cuisine végétale, ludique, gourmande et durable, où le plaisir de manger se conjugue avec les préoccupations écologiques. Engagée et audacieuse, Alice est déterminée à faire bouger les lignes de la gastronomie.



ELVIRA MASSON

Elvira Masson, journaliste et chroniqueuse culinaire française, est une femme engagée et passionnée par la cuisine. Connue pour ses contributions dans diverses publications et émissions de télévision, elle met en avant les produits du terroir et milite pour une cuisine authentique et respectueuse de l'environnement. Elle a également co-écrit «Le manuel gourmand de la ménopause», un ouvrage culinaire qui libère le discours autour de la ménopause, sujet peu traité jusqu'alors parce qu'encore tabou. Son style accessible et son enthousiasme font d'elle une figure influente et inspirante dans le monde culinaire.



CLAIRE HEITZLER

Pâtissière de carrière et entrepreneure engagée, Claire Heitzler réinvente la pâtisserie avec une approche responsable, soigneusement sourcée et bien pensée. En s'attachant au bon et bien produit dans toute sa chaîne de production, Claire Heitzler propose des pâtisseries de saison, justes et équilibrées, où le produit s'exprime pleinement, suivant son adage « Concilier le bon, le bien et le beau en respectant la nature et les Hommes qui en prennent soin ».



TINA MEYER

Journaliste, autrice documentaire pour plusieurs chaînes TV, présentatrice de l'émission «Presse moi la grappe !» sur Tellement Soif TV et désormais Rédactrice en chef du magazine du Guide Michelin, Tina Meyer a bien plus d'une corde à son arc. Depuis 2020, après avoir dépoussiéré la rubrique «Dans les vignes» de Cuisine et Vins de France, elle s'est donnée pour mission de démythifier l'univers des spiritueux. Entre conférence sur les femmes qui font bouger l'univers du vin, un Glou Guide 2025 ou une rubrique dans GEO magazine où elle décomplexifie le terroir, elle ne compte pas s'arrêter de sitôt !

LE MENU DE L'ÉDITION 2024 DES BOLD WOMAN DINNERS
ACCORD METS ET CHAMPAGNES

PREMIER ENVOI

LES BORDS DE MER

*Feuille d'huître, gel échalote vinaigre
Caviar d'algues bretonnes spécial réserve
Servi avec petits boudins crispy de pomme de terre, crème crue, aneth*

BAO À LA CAROTTE

*Petit pain moelleux bao, tempura de carotte, sésame noir,
mayonnaise aux algues esprit sauce caesar*

DEUXIÈME ENVOI

POÊLON DE PETITS FARCIS AU JUS ET PILAF ACIDULÉ

*Tomate plein champ, canon de courgette, farce goûteuse,
vert d'épinard détendu, jus dense de carcasses de légumes,
riz pilaf aux herbes*

TROISIÈME ENVOI

CARPACCIO D'AUBERGINES BRÛLÉES

*Filets d'aubergines rôties puis grillés à la flamme,
mayonnaise vinaigrée et fruitée à l'abricot, huile de zaatar,
pistaches, groseilles, menthe*

LA SPÉCIALITÉ DE LA MAISON - LES CROQUETTES COCHONNES

*Farce maison aux champignons et à la pâte de soja fumée, délicate gelée,
fine panure croustillante et sauce ravigote liée, herbes*

DESSERT

PALOMITA, ACCOMPAGNÉ D'UNE GLACE AU POP-CORN

*Croustillant pop-corn, biscuit à la farine de maïs façon polenta,
marmelade de fruits des bois, mousse légère infusée
au maïs frais et crémeux au maïs*

Bold
Woman Dinner
by **Veuve Clicquot**

**LES 3 DÎNERS-CONVERSATIONS
SONT RÉSERVABLES ICI :**

Prix par personne : 95 €

Lieu : Faubourg Daimant, 20 rue Faubourg Poissonnière, 75010 Paris

Dates : 8, 9, 10 octobre 2024 à 19h30

<https://www.veuvecliquot.com/fr-fr/bolddinner.html>

À PROPOS DU PROGRAMME BOLD BY VEUVE CLICQUOT

Bold by Veuve Clicquot est un programme international né en 1972, pensé pour plus d'impact et plus de visibilité des femmes cheffes d'entreprise. Construit autour de nombreux moments d'échanges et d'inspirations, Bold by Veuve Clicquot encourage des générations de femmes à être toujours plus audacieuses.

À PROPOS DE VEUVE CLICQUOT

L'histoire de la Maison Veuve Clicquot est une histoire d'audace, de créativité et d'esprit entrepreneurial. En 1805, Madame Clicquot reprend les rênes de la Maison après le décès de son époux, à une époque où les femmes n'ont ni compte bancaire, ni le droit de travailler.

Au fil des années, elle révolutionne le secteur. La table de remuage pour un champagne totalement limpide, c'est elle. Le premier champagne millésimé c'est elle. Le rosé d'assemblage, c'est encore elle. Elle dut affronter beaucoup d'obstacles avant d'être respectée et appelée « la Grande Dame de la Champagne ». Et pour cause, c'est cette femme audacieuse qui rêvait en grand que sa Maison traverse les frontières : « *Je désire que ma marque tienne à New York comme à Saint-Pétersbourg le premier rang* » (Madame Clicquot, 1831).

Cet esprit combatif, cette détermination, cette volonté d'aller toujours plus loin unissent toutes ces femmes audacieuses qui nous entourent. Des femmes qui redéfinissent le succès en leurs propres termes et dépassent le statu quo, tout comme Madame Clicquot il y a deux siècles.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

