

Coup d'envoi de la seconde édition de la Battle des Chefs

Au coeur de la Côte des Blancs à Chouilly, avec une vue à 360° sur le vignoble, plusieurs nationalités sont réunies sur le terrain de Champagne Nicolas Feuillatte, autour d'un challenge culinaire sans ballon rond mais tout aussi sportif.

Les joueurs en lice venus de Malte, Italie, Autriche, Allemagne et bien évidemment de France, sont les Chefs Ambassadeurs de la marque. Ils participent à la seconde édition de la Battle des Chefs, un match amical autour de la gastronomie organisé par le Champagne préféré des Français.

Dans une ambiance de rivalité confraternelle, les chefs accompagnés de leur commis se sont répartis en cinq équipes (deux chefs de deux pays différents par brigade) pour une série d'épreuves et d'échanges, le lundi 15 juin.

Le bu(uuu)t est simple : concevoir une entrée et un plat selon le thème imposé cette année : **la cuisine fusion**. Un joyeux melting pot Séoul/Rome, Abidjan/Bordeaux...qui va révéler des associations audacieuses, la rencontre entre le fumé du nord et l'iode méditerranéenne par exemple (Hambourg / La Valette, vous aviez deviné !).



Les chefs qui ont mouillé le tablier :

France :

François Gagnaire - Anicia, Table Nature à Paris,
Thomas Morel - Le Pavillon des Boulevards* à Bordeaux,
Laurent Rigal - L'Alexandrin à Lyon,
Daniel Desavie - Restaurant Gastro Bistrot De Sa Vie à Valbonne.

Malte :

Jonathan Brincat - Restaurant Noni* à La Valette.

Italie :

Claudio Sadler - Restaurant Sadler* à Milan,
Andrea Impero - Restaurant Elementi* au Borgobrufa en Ombrie.

Allemagne :

Jean-Luc Petermann - Restaurant Wullenwever* à Lübeck.

Autriche :

Alexander Struth - Restaurant Blaue Quelle à Mühlgraben,
Hermann Poll - Im Weissen Rössl à Wolfgangsee.

Une pause fraîcheur

Des ingrédients étaient à leur disposition dans un économa, transformé pour l'occasion en un marché frais aux saveurs du monde.

Chaque équipe a œuvré ensemble (sans chef sur le banc des remplaçants) pour accorder chaque plat avec une cuvée Nicolas Feuillatte : **Palmes d'Or Rosé Intense 2006, le Grand Cru Blanc de Blancs 2016 ou encore l'emblématique Réserve Exclusive Brut.** De quoi démontrer la profondeur des champagnes de la Marque qui permettent d'accompagner une cuisine du monde aux différents accents. Quelques défis sont venus agrémenter les 3 heures de compétition : une dégustation à l'aveugle avec le Chef de Caves Guillaume Roffiaen ou un atelier sensoriel sur les cépages champenois.



Mais qui a marqué ?

Pour départager les gagnants, il fallait un jury. Celui-ci était **composé de membres de la Team France Bocuse d'Or (TFBO)**, qui reçoit le soutien de Nicolas Feuillatte depuis plusieurs années, a départagé les participants : Maxence Baruffaldi (Candidat 2026 TFBO), Romuald Fassenet (Président TFBO) et Pierre-Franck Salamon (membre TFBO). Pour les épauler, **le chef rémois aux deux étoiles sur le maillot Philippe Mille** était également de la partie, comme Philippe Toinard, chroniqueur et auteur gastronomique.



Après la fin du match et avant de ramener la coupe à la maison, les participants se sont retrouvés pour une soirée de gala au Château de Sacy pour recevoir leurs prix.

GRAND PRIX : l'équipe des chefs Jonathan Brincat et Alexander Struth.

Prix de l'accord met et champagne : l'équipe des chefs Jean-Luc Petermann et Daniel Desavie.

Prix de la cohésion d'équipe : l'équipe des chefs Laurent Rigal et Hermann Poll.

Prix de la créativité et respect du thème : l'équipe des chefs François Gagnaire et Claudio Sadler.

Prix de l'esthétisme culinaire : l'équipe des chefs Thomas Morel et Andrea Impero.



La valeur du collectif

En oeuvrant main dans la main avec les chefs et les restaurateurs, comme Nicolas Feuillatte le fait avec les vignerons, un réseau d'amis se construit avec en commun des passions telles que la transmission, le travail d'équipe, l'excellence, le choix des matières premières ...

Pour parfaire cette synergie, le programme Nicolas Feuillatte & Friends est né. Son objectif est de rassembler au sein d'une grande famille des amateurs de mets raffinés, des professionnels autour de produits finement sélectionnés et associés avec des champagnes au style universel. C'est également le partage d'une vision commune autour des arts de la table et d'un engagement fort avec la marque.



Un travail d'équipes

Cette opération participative a été ponctuée par la présence de partenaires de longue date pour Nicolas Feuillatte comme la maison Masse et l'Ecole Ferrandi, dans laquelle une salle de dégustation Nicolas Feuillatte a été inaugurée en 2024.

La Battle des Chefs s'inscrit dans une démarche globale entamée par la Marque depuis des années pour la restauration.

« *La communauté de chefs Nicolas Feuillatte & Friends est une grande famille que nous accueillons ici en Champagne comme à la Maison, et c'est aussi leur Maison* », conclut Guillaume Roffiaen, le Chef de Caves Nicolas Feuillatte.



50 ans d'histoires partagées

Depuis 1976, Champagne Nicolas Feuillatte traverse les époques avec panache et accompagne les saisons et les moments qui comptent, des plus intimes aux plus grandioses.

La Maison célèbre cette année ses 50 ans.

Plus qu'un anniversaire, c'est une vision qui est mise à l'honneur : celle d'un champagne convivial et profondément collectif ; libre et sans codes figés, alliant exigence oenologique et accessibilité, toujours dans l'air du temps mais résolument tourné vers l'avenir.