

LA NOUVELLE DESTINATION GASTRONOMIQUE DE LA MAISON MUMM



Le 12 mai prochain, la Maison Cordon Rouge, demeure historique de G.H. Mumm, ouvre pour la première fois ses portes au public et inaugure son restaurant : La Table des Chefs, un concept novateur de restauration gastronomique. Sur le modèle des résidences d'artistes, le restaurant La Table des Chefs propose à de jeunes chefs de tous horizons, de prendre chacun à leur tour, pendant trois mois, les commandes de la cuisine. Dans un cadre entièrement repensé évoquant l'exploration, le restaurant La Table des Chefs offre aux clients un voyage gastronomique à la rencontre d'une communauté de talents. Pour la première fois à Reims, et en Champagne, cette résidence de Chefs est ouverte tout au long de l'année, pour une expérience de partage et de découverte inédite.



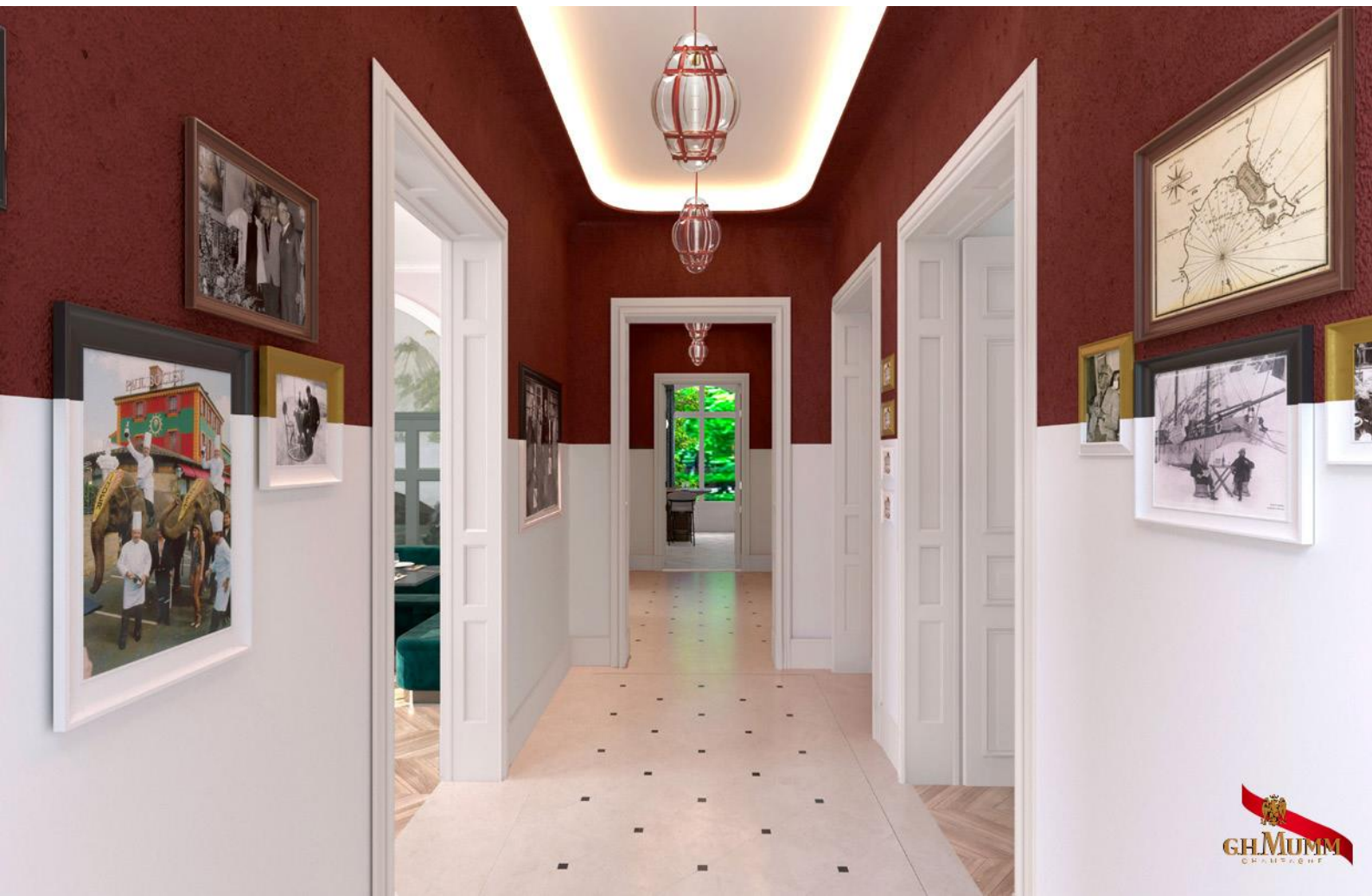
UNE COMMUNAUTÉ DE CHEFS POUR UNE ODYSSÉE GASTRONOMIQUE

Choisis pour leurs influences variées et leur créativité culinaire, connus ou émergents, les Chefs invités en résidence se relaieront tous les trois mois en cuisine, avec un menu carte blanche, imaginé exclusivement pour La Table des Chefs, à partir du 12 mai. Ils proposeront une cuisine plurielle, inventive et surprenante dans les associations et les goûts.

À l'appel de G.H. Mumm, ces Chefs constitueront une communauté de talents. Entre deux résidences, la passation s'organisera entre eux. La Table des Chefs place l'humain au cœur de cette expérience collective et collaborative, et portera l'attention nécessaire aux enjeux de développement durable et au rayonnement du terroir, en privilégiant les produits locaux, frais et de saison.

LA TABLE DES CHEFS DÉVOILE UNE NOUVELLE PARTITION DE L'HISTOIRE DE G.H. MUMM

La Table des Chefs met en lumière la philosophie de G.H. Mumm autour de la valorisation de l'excellence des savoir-faire et des produits et propose de nouvelles expériences de dégustation. Traditionnellement présents sur les plus belles tables du monde, les champagnes G.H. Mumm s'accordent depuis près de deux siècles avec finesse et justesse, à la gastronomie. Sous l'impulsion créative d'une nouvelle génération de Chefs, de nouveaux accords entre les champagnes et les mets vont se créer : un assemblage forcément généreux et audacieux. Avec la Table des Chefs, G.H. Mumm écrit un nouveau chapitre de son histoire, démontrant une nouvelle fois son dynamisme pour innover, son ouverture sur le temps et sur le monde.



UNE DESTINATION IMAGINÉE COMME UN CARNET DE VOYAGE

La Table des Chefs a investi la Maison Cordon Rouge, l'hôtel particulier de G.H. Mumm, qui a été rénovée avec la volonté de prolonger l'histoire des lieux : une maison avec une tradition d'hospitalité, ayant accueilli pendant très longtemps des personnalités de tous horizons et des cinq continents. Aujourd'hui, elle s'apprête à recevoir les voyageurs gourmets et gourmands du 21^{ème} siècle, curieux d'enrichir leurs explorations culinaires.

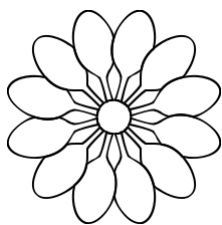
Le restaurant est composé de deux salons et d'un bar ouvert sur la terrasse et le jardin.

La Table des Chefs est un tour du monde culinaire immobile, une escale gastronomique innovante à Reims. La liste des Chefs est pour le moment gardée secrète, mais les bruits de couloir émoustillent déjà les papilles passionnées des fins voyageurs gourmets et curieux.

LE SALON CÉLADON

s'inspire de l'univers chromatique des anciennes porcelaines chinoises.
Son atmosphère nous emmène au temps des grandes explorations savantes du 19^{ème} siècle.

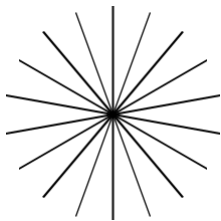




LE SALON DU COLLECTIONNEUR

est une ode à la diversité du monde et des cultures. C'est un lieu de mémoire et de collecte, d'objets insolites et précieux, d'ici et d'ailleurs, d'hier et d'aujourd'hui.





LE SALON CÔTÉ *BAR*

est la pièce centrale. L'imposant bar et son arrière-bar en métal perforé sont réalisés sur mesure par un compagnon rémois. C'est le cockpit de la Table des Chefs, là où le Chef en résidence officiera. C'est là aussi où l'on pourra profiter de la carte des cocktails, des vins et des champagnes G.H. Mumm.

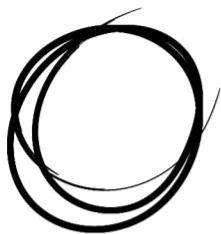




PÉPITE CHAMPÊTRE AU CŒUR DE LA VILLE

La terrasse de La Table des Chefs avec vue sur le jardin. Les beaux jours promettent des déjeuners bucoliques et de douces soirées gourmandes et rafraîchies de verdure.





À PROPOS DE MAISON MUMM

La Maison Mumm fait partie de Martell Mumm Perrier-Jouët, la filiale prestige cognac et champagne de Pernod Ricard, le n°2 mondial des Vins et Spiritueux. Jouissant d'un formidable patrimoine remontant à 1827, G.H. Mumm est la première Maison de Champagne Super Premium en France et la troisième dans le monde*. Reconnaisable à son ruban rouge incrusté dans la bouteille, la cuvée Mumm Grand Cordon, véritable prouesse technique, incarne parfaitement l'esprit de la Maison : puissance et structure des Pinots Noirs, innovation et remise en question permanente. *IWSR 2019

