

L'ACCORD PARFAIT

Par amour
du thé.

MORY SACKO



DAMMANN
FRÈRES

DAMMANN
FRÈRES

ANNONCE
SA COLLABORATION AVEC

LE CHEF
MORY SACKO

*À l'heure où les usages évoluent
et où les tables gastronomiques
se réinventent, la Maison de thé
française DAMMANN Frères
annonce sa collaboration avec
le chef étoilé Mory Sacko autour
du projet « Harmonie ».*

*Une rencontre qui consacre le thé
comme un langage d'accords
à part entière et scelle le dialogue
de deux univers animés
par la même curiosité du goût,
avec l'ambition d'explorer de
nouvelles expressions du thé dans
la gastronomie contemporaine.*



UNE COLLABORATION AU GOÛT D'ÉVIDENCE

Mory Sacko incarne une génération de chefs qui déplacent les lignes. Une cuisine ouverte, métissée, attentive aux récits culturels et aux identités culinaires. Une écriture du goût fondée sur le dialogue. Une vision singulière de la cuisine, qui trouve un écho naturel dans l'univers du thé tel que le porte DAMMANN Frères : un produit d'exploration, de transmission et de nuances.

Avec la Maison DAMMANN Frères, il engage aujourd'hui une collaboration qui prolonge des affinités déjà existantes. Mory Sacko se définit lui-même comme un grand amateur de thé. Boisson du quotidien, elle accompagne et rythme ses journées.

Plusieurs mélanges emblématiques de DAMMANN Frères font ainsi déjà partie de ses repères, treize d'entre eux figurant à la carte de son restaurant, Mosuke. Parmi eux, le Gyokuro « Perle de Rosée », thé d'ombre japonais à la texture veloutée et à l'umami d'une grande précision ; l'African Breakfast, assemblage vif et structuré de thés d'Assam et de ceux de la province du Rukeri au Rwanda, aux arômes chaleureux et long en bouche, pensé comme une lecture métissée du traditionnel Earl Grey ; ou encore le Pu-Erh Pasha Big Tree, thé fermenté de Chine aux accents boisés, marqué par une profondeur et une longueur en bouche singulières.

En cuisine, le chef utilise régulièrement les thés DAMMANN Frères les associant à certains de ses plats. On peut mentionner entre autres les « Petits pois, Umeboshi, Thé Hojicha, Crème Fumée, Herbes infusées de la Garrigue » à la carte actuellement et une création sucrée pensée avec son chef pâtissier « Abricot, Patate Douce, Amandier, Kombucha, Paï Mu Tan ». Une relation discrète mais bien ancrée, qui précède la collaboration et en fonde toute la justesse.

Au-delà des parcours, une même exigence réunit donc le chef et la Maison de thé française. Chez Mory Sacko, elle se lit dans la construction des assiettes, la précision des équilibres, la recherche du geste et du goût justes. Chez DAMMANN Frères, dans le sourcing, la sélection des origines, la création des assemblages qui ont fait la réputation de la Maison. Deux trajectoires différentes, mais une même idée de la dégustation : précise, exigeante, sans compromis et profondément liée à l'émotion.

DAMMANN Frères et Mory Sacko partagent ainsi une ambition commune : faire évoluer les usages du thé. Le projeter au-delà des rituels traditionnels, et l'inscrire dans des expériences contemporaines, créatives et résolument gastronomiques.



LE THÉ EN MAJESTÉ

Avec cette collaboration, DAMMANN Frères affirme une position inédite : celle d'une maison de thé française pleinement engagée dans la gastronomie contemporaine aux côtés d'un chef étoilé.

Plus qu'un exercice d'image, il s'agit là d'un engagement concret auprès des chefs, pâtisseries et maisons gastronomiques, pour imaginer de nouvelles expériences autour du thé, à table comme dans les plus grandes destinations culinaires.

Mory Sacko incarne ainsi la qualité, l'exigence et la modernité caractéristiques de l'univers DAMMANN Frères, tout en révélant la place grandissante du thé dans les moments de haute gastronomie.

HARMONIE : EXPLORER LES NOUVELLES VOIES DU THÉ

Longtemps associé à des instants codifiés - petit déjeuner, goûter, tea time - le thé s'affranchit progressivement de ses cadres traditionnels, sans les renier.

À l'heure où les consommations sans alcool redessinent les usages de la table, il prend une place nouvelle : plus affirmée, plus sensible aussi. Comme un langage d'accords à part entière.

Il s'invite à table, dialogue avec la cuisine, accompagne les grands moments de gastronomie avec une légitimité comparable aux accords historiques. Ainsi envisagé, le thé devient une expérience globale, contemporaine et conviviale. Une matière qui s'appréhende désormais avec la même attention que les grands vins, jusqu'à en partager la logique de crus et de grandes origines.

L'ACCORD PARFAIT

Par
amour
du
thé.

MORY SACKO



DAMMANN
FRÈRES



Cette rencontre prend aujourd’hui forme dans la nouvelle campagne de DAMMANN Frères, imaginée par Fred & Farid Paris, qui en assure le pilotage stratégique et créatif dans le prolongement de la plateforme « Par amour du thé ».

Photographiée en Écosse par Lukas Wassmann, elle place Mory Sacko, ambassadeur naturel de la Maison, et son rapport personnel au thé au cœur de deux visuels complémentaires. Chacun met en scène un « tea moment » propre au chef, un instant de dégustation intime et personnelle qui invite chacun à créer à son tour sa propre parenthèse d’harmonie.

Entre la force du paysage écossais et la précision des compositions, la campagne déploie une écriture plus cinématographique et poursuit le travail d’élévation engagé autour de l’image de la Maison. Elle sera visible dès septembre dans la presse et sur les réseaux sociaux.

De cette vision, est naturellement née le projet « Harmonie », fruit de la rencontre entre DAMMANN Frères et le chef Mory Sacko. Ensemble, ils font dialoguer leurs univers et ouvrent un territoire commun, où le thé s’inscrit pleinement dans les codes de la haute gastronomie contemporaine.

Une collaboration appelée à se déployer dans le temps, à travers des créations imaginées à quatre mains, au croisement des deux univers. Des expressions inédites du thé, pensées pour accompagner les nouvelles écritures de la gastronomie contemporaine.





À propos de **DAMMANN FRÈRES**

Fondée en 1825, DAMMANN Frères est une Maison française de thé certifiée Entreprise du Patrimoine Vivant et Société à Mission. Créateur de thés et de mélanges de plantes à infuser, elle fait partie des dernières maisons à maîtriser l'ensemble des métiers du thé, de la sélection des feuilles à la création des recettes et au conditionnement.

Reconnue pour la qualité de son sourcing, son savoir-faire d'excellence et ses créations emblématiques, la Maison est aujourd'hui présente dans plus de 70 pays et poursuit son développement autour d'une ambition forte : transmettre la culture du thé et cultiver le lien entre l'Humain et les plantes pour une qualité de vie supérieure.

À propos de *Mory Sacko*

Après un parcours dans de prestigieux palaces, Mory Sacko ouvre MOSUKE, son premier établissement, en 2020 dans le 14^e arrondissement de Paris. Esprit libre et visionnaire, il réalise une cuisine audacieuse et créative dans la continuité d'un voyage initiatique entre l'Afrique et le Japon, magnifié par une cuisine gastronomique à la française. Auréolé d'une étoile Michelin en 2021, MOSUKE poursuit son ascension et Mory est nommé Next Generation Leaders par le prestigieux Time Magazine dont il fait la couverture en 2023. Après avoir créé trois restaurants MOSUGO à Paris, son enseigne Comfort Food, Mory poursuit ses projets entrepreneuriaux dans l'univers de la gastronomie.

INFORMATIONS PRATIQUES

DAMMANN Frères x Mory SACKO

Harmonie

À découvrir dès septembre 2026

dammann.fr | [@dammannfreres_officiel](https://twitter.com/dammannfreres_officiel)

