

Nicolas Feuillatte & friends

Thomas Morel rejoint la famille Nicolas Feuillatte en tant que Chef Ambassadeur

Chef étoilé du restaurant le Pavillon des Boulevards à Bordeaux, Thomas Morel devient membre du programme Nicolas Feuillatte & Friends. En intégrant cette communauté de chefs partenaires, il met à l'honneur les cuvées de la gamme dédiée à la restauration.

Convaincu que les champagnes Nicolas Feuillatte offrent de multiples associations possibles avec sa cuisine, le chef a particulièrement apprécié la Reserve Exclusive Premier Cru Extra-Brut, une cuvée pensée pour la gastronomie avec une grande souplesse stylistique, lui permettant d'accompagner de nombreux mets. Son autre coup de cœur va à la cuvée Organic Extra-Brut, la dernière cuvée élaborée par le Chef de Caves Guillaume Roffiaen. Ces deux champagnes seront mis en avant au restaurant durant les prochains mois.

A découvrir via ce [lien](#), le parcours de Thomas Morel, la rencontre avec Nicolas Feuillatte et la recette de son plat signature *Cœur de ris de veau, comme une salade au parfum iodé, huître grillée et pommes pailles*.

UNE MARQUE - UN CHEF
UNE RENCONTRE
UNE CUVÉE - UNE RECETTE
DES EXPÉRIENCES



Un cercle d'ambassadeurs réunis autour de la gastronomie

Champagne Nicolas Feuillatte incarne la force du collectif en rassemblant, dans un modèle coopératif unique, 5 000 vignerons au savoir-faire incomparable. Cette collégialité est une des valeurs phares de la Marque qui ose, s'engage et partage avec pour dessein l'excellence du vin. Guillaume Roffiaen, Chef de Caves Nicolas Feuillatte, exerce son talent pour créer des champagnes singuliers à la stylistique remarquable avec une collection profonde dans laquelle chacun se retrouve. Ces cuvées sont un appel à la gastronomie avec des vins qui accompagnent une infinité de mets et accords.

La valeur du collectif et une gamme de vins vouée à célébrer chaque instant

En oeuvrant main dans la main avec les chefs et les restaurateurs, comme Nicolas Feuillatte le fait avec les vignerons, un réseau d'amis de la marque 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, 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.

Une famille Nicolas Feuillatte en France et à travers le monde

Les différents ambassadeurs de Nicolas Feuillatte sont présents en France et à l'international avec un important vivier en Europe. Ces partenaires de renom nourrissent les échanges illimités autour de la gastronomie et de l'art de vivre français. Des initiatives naissent dans certaines villes avec des événements conviviaux et spontanés : des challenges culinaires, des recherches d'associations mets et champagnes inattendues, des (amicales) battles de chefs, ...

À PROPOS DE CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

Née en 1976 au cœur du vignoble champenois, la plus jeune des grandes marques de Champagne s'est rapidement hissée au 1er rang en France, et en 3e position dans le monde. Elle consolide ses positions avec près de 11,3 millions de bouteilles commercialisées en 2022. Fruits de leur engagement collectif et de leur indépendance d'esprit, les cuvées de Champagne Nicolas Feuillatte reflètent la richesse et la palette infinie des territoires champenois (plus de 2 100 ha en approvisionnement). Elles célèbrent les plaisirs partagés, la force de la jeunesse, la tradition et l'excellence pour de nouveaux modes de dégustation plus accessibles.