

# La Maison Perrier-Jouët à la Belle Epoque Society à Épernay, avec un menu de saison à la table du Cellier Belle Epoque et de la Maison Belle Epoque.



À compter du 3 juillet, la Maison Perrier-Jouët au coeur de la Belle Epoque Society, sur son site historique de l'avenue de Champagne à Epernay.

## Belle Epoque Society, une destination à la croisée de trois univers

Pensée comme un écosystème de lieux d'expériences, Belle Epoque Society s'inscrit dans l'héritage de Pierre-Nicolas Perrier et Rose Adélaïde Jouët, les fondateurs de la Maison Perrier-Jouët. Cette destination regroupe sur un même site plusieurs lieux emblématiques comme le Cellier Belle Epoque, la Maison Belle Epoque, la Boutique et l'Atelier. Belle Epoque Society incarne la philosophie portée par ces deux personnalités esthètes dans l'âme et d'en explorer ses expressions. Cette source d'inspiration inépuisable sous-tend chaque action de la Maison en faveur de la biodiversité au sein de son vignoble.

## L'expérience se poursuit au rythme de la carte de gastronomie du Cellier Belle Epoque

Nichés au cœur du Cellier Belle Epoque, le Bar à champagne et le restaurant proposent deux expériences culinaires distinctes. Au Bar à champagne, une carte proposée en continu de l'heure du déjeuner jusqu'au dîner. Elle révèle des créations saisonnières telles que la focaccia grillée à la finocchiona, caviar d'aubergine et fior di latte, ainsi que la tomate ancienne du maraîcher accompagnée de groseilles. Le repas se poursuit au rythme de plats comme la célèbre salade César du Cellier, et se conclut avec des desserts raffinés comme la tarte tropézienne glacée accompagnée d'une brioche parfumée à la fleur d'oranger.



La carte du restaurant propose de découvrir les champagnes de la Maison Perrier-Jouët. La Chef de caves Séverine Frerson a sélectionné deux cuvées emblématiques pour la saison estivale : les cuvées Perrier-Jouët Blanc de Blanc et Perrier-Jouët Grand Brut.

**« Perrier-Jouët Blanc de Blancs est un champagne vif et spontané, avec des notes prononcées d'agrumes et des arômes floraux délicats. Il s'harmonise parfaitement au Perrier-Jouët Grand Brut, qui se distingue par ses arômes frais et ses notes généreuses, offrant une dégustation parfaitement équilibrée »** développe Séverine Frerson.

CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**



Pour accompagner ce duo de champagnes, Sébastien Morellon, Chef exécutif de Perrier-Jouët, a conçu un menu signature en trois actes, centré autour du poisson. En entrée, un ceviche de saumon mariné, suivi d'un lieu jaune en voile de courgettes servi avec une mousse au safran.

Pour clore le repas sur une note sucrée, le Chef a réalisé un fontainebleau à la pêche d'été ainsi qu'un financier à l'amande blanche, accompagné de mignardises.

### La Boutique et L'Atelier prolongent l'expérience unique de la Belle Epoque Society.

À proximité du Bar à champagne, L'Atelier Belle Epoque et la Boutique offrent tout au long de la saison un programme riche en expériences. L'Atelier propose des dégustations pour découvrir les cuvées et l'histoire de la Maison Perrier-Jouët, tandis que la Boutique présente un condensé de l'expérience Belle Epoque Society, mettant à l'honneur les cuvées et d'autres objets.



***De mai à septembre, le Cellier Belle Epoque est ouvert tous les jours de la semaine, de 11h30 à 20h30 du dimanche au jeudi, et de 11h30 à 22h00 les vendredis et samedis.***

***Menu à la carte sans réservation toute la journée.***

***Menu Dégustation à réservation en ligne midi et soir pour 80 euros par personne.***

CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**

## La belle saison mise à l'honneur à la table de la Maison Belle Epoque

Face au Cellier Belle Epoque, Maison Belle Epoque dévoile l'héritage Art Nouveau de la Maison Perrier-Jouët. Abritant la plus grande collection privée d'Art Nouveau français en Europe, elle présente des pièces remarquables signées Guimard, Majorelle, et Gallé.

Cette demeure prestigieuse offre également une expérience gastronomique unique, avec un menu pour le déjeuner en cinq séquences créé par Pierre Gagnaire et réalisé par le Chef exécutif Perrier-Jouët Sébastien Morellon, en collaboration avec Séverine Frerson, Chef de caves de la Maison Perrier-Jouët.



**« Les choix de Séverine Frerson nous ont inspiré une carte aux influences méditerranéennes, faisant la part belle aux poissons, ainsi qu'aux légumes et aux fruits d'été à pleine maturité. Ces ingrédients subliment l'élégance et la finesse des cuvées emblématiques de la Maison Perrier-Jouët, enrichissant ainsi l'expérience gustative »** explique Sébastien Morellon.



Pour ouvrir la séquence culinaire, Séverine Frerson a choisi la cuvée Perrier-Jouët Blanc de Blancs 2014. Hommage au chardonnay, ce vin à la texture pulpeuse est proposé en pairing sur deux recettes : un velouté froid de stracciatella à la moutarde de Crémone en entrée, suivi d'un filet de rouget grillé. La découverte se poursuit avec la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque 2015, dont l'équilibre parfait entre fruits et épices se marie délicieusement avec un bar de ligne à la coriandre fraîche. Ensuite, avec des desserts sucrés comme une panna-cotta à la pistache, accompagnée de cerises confites et d'amandes fraîches.



Troisième cuvée mise en lumière, le Perrier-Jouët Belle Epoque 2015 révèle toute sa palette aromatique dominée par les fruits à travers deux accords : d'abord, avec des aiguillettes rosées de pigeon aux épices, ensuite, avec des desserts sucrés comme une panna-cotta à la pistache, accompagnée de cerises confites et d'amandes fraîches. Une carte où les produits de saison mettent à l'honneur les champagnes signatures de la Maison Perrier-Jouët.

---

***Réservation disponible pour les déjeuners du vendredi et samedi selon disponibilités au +33 6 74 27 05 88. La réservation comprend l'apéritif, la visite du rez-de-chaussée de la Maison, le menu en 5 services, l'accord mets et champagnes, eaux, boissons chaudes au prix de 350 € par personne.***

CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**

## À propos de la Maison Perrier-Jouët

La Maison Perrier-Jouët a été créée en 1811 par un jeune couple qui partageait un amour pour la nature et une passion pour l'art. Dès la fondation, ils choisirent le Chardonnay comme cépage signature de la Maison, définissant ainsi le style floral qui rend les champagnes Perrier-Jouët immédiatement reconnaissables. Depuis plus de deux siècles, mue par l'esprit de liberté de ses fondateurs et le foisonnement du mouvement Art Nouveau. Aujourd'hui, la nature demeure sa première source d'inspiration. La planète Terre est un jardin commun que Perrier-Jouët cultive pour donner vie à ses champagnes. Grâce à sa liberté créative, la Maison déploie une vision joyeuse et positive du monde.

### CONTACTS PRESSE

**Laurie Pierrin**

[laurie.pierrin@pernod-ricard.com](mailto:laurie.pierrin@pernod-ricard.com)

06 33 66 55 05

**Gaëlle Marcel**

[gaelle.marcel@pernod-ricard.com](mailto:gaelle.marcel@pernod-ricard.com)

06 07 70 55 67

**Agence Edelman**

**Eva Théaude**

+33 6 09 61 59 57

**Sylvain Hertwig**

+33 7 82 07 07 25

[perrierjouet@edelman.com](mailto:perrierjouet@edelman.com)



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.