



LA RENCONTRE ENTRE LA CHAMPAGNE NOUVELLE GÉNÉRATION ET LA JEUNE GARDE DE LA GASTRONOMIE

Depuis sa création, le Champagne Thiénot, Maison familiale et indépendante, a noué des liens forts avec l'univers de la gastronomie. Partenaire historique des Bocuse d'or, c'est désormais vers l'avenir que cette jeune maison se tourne, animée par l'envie de transmettre les clés de l'époque à une nouvelle génération. Pour y donner vie, Champagne Thiénot a noué un partenariat avec Fulgurances, figure incontournable de la nouvelle cuisine et incubateur des chefs de demain les plus créatifs, avec son programme « Les seconds sont les premiers ». Ce qui les réunit ? Des passions communes : pour le vivant, le vin, la cuisine, le partage... Ensemble, nous osons demain !

C'est ainsi qu'en 2024, 6 dîners, pour 6 expressions gastronomiques viendront sublimer les cuvées de Champagne Thiénot au restaurant L'Adresse* par Fulgurances, dans le cadre de l'évènement « Les seconds sont les premiers ».

PLUS QU'UNE RENCONTRE, UNE ÉVIDENCE

« Oser demain », deux mots qui illustrent les ambitions de la Maison et qui guident Garance et Stanislas, gardiens de cette maison fondée par leur père en 1985. Pour tisser de nouveaux liens avec la scène culinaire, française comme internationale, la collaboration avec le collectif Fulgurances est apparue comme une évidence.

Une fois par mois, Fulgurances sort de l'ombre de son chef le second de cuisine d'une grande maison, en lui offrant le temps d'un soir son restaurant parisien : L'Adresse. L'évènement « Les seconds sont les premiers » qui accompagne les démarches, la dynamique et la créativité de jeunes cuisinièr.e.s talentueux, futurs ambassadeurs d'une cuisine contemporaine de grande qualité. Sans barrières ni limites, le restaurant L'Adresse par Fulgurances, se fait le lieu d'expression de leur imagination culinaire.

Le temps des 6 dîners Champagne Thiénot x Fulgurances, les chefs livreront une interprétation culinaire tout en accords avec les cuvées de la maison. A l'issue de cette année, la Maison Thiénot déterminera son chef « coup de cœur » à qui elle remettra une bourse de 5 000 euros, une nouvelle occasion pour la famille Thiénot d'aller plus loin dans sa démarche pour la nouvelle génération.

En 2024, main dans la main avec Fulgurances, la Maison Thiénot ouvre le champ des possibles pour les créateurs de la gastronomie de demain.



“ Chaque jour, nous sommes animés par deux fondamentaux indissociables : notre savoir-faire en matière de vin et notre volonté d'avoir un impact le plus positif possible pour demain. Les deux combinés nous permettent de donner vie à des vins uniques, à notre image. Être du côté de la nouvelle génération fait partie de nos challenges depuis la création de la Maison. ”

Gar ce Thiénot

“ Parce que créer un lieu à soi prend du temps, parce qu'un second de cuisine a toute la fraîcheur et l'énergie d'un début d'aventure, « Les seconds sont les premiers » lui offrent une soirée spéciale, sur mesure, pour s'exprimer, rêver, nous faire rêver et donner du plaisir à 70 convives venus assister à ce baptême du feu. ”

Sophie Cornibert, Fulgur ces.



fulgurances

Agence de conseil et d'événementiel culinaire dédiée à la cuisine contemporaine, Fulgurances crée des concepts de restaurant, des stratégies food et des événements. En octobre 2015, l'agence inaugure L'Adresse dans le 11ème arrondissement de Paris, un restaurant tremplin pour de futurs grands chefs, en résidence pour des durées limitées. Fort de son succès, Fulgurances continue son déploiement et ouvre en 2020 une cave à manger et à boire ainsi que L'entrepôt dans le 14ème. En 2021, une adresse new-yorkaise Fulgurances Laundromat voit le jour.

UNE ODE, AUX CHAMPAGNES THIÉNOT

6 diners, 6 expressions gastronomiques et interprétations des cuvées Champagne Thiénot jalonneront l'année pour L'Adresse. Garance et Stanislas Thiénot accordent une entière confiance aux chefs pour qu'ils livrent, avec leur sensibilité, leur interprétation culinaire des champagnes Thiénot.

Olivier Mc Georges ancien second de Guy Savoy ou bien Sam Finnie du double étoilé restaurant londonien Da Terra se sont déjà succédés en cuisine pour livrer chacun une expression de la cuvée Garance ou bien de la cuvée Brut. Les 6 diners Thiénot x Fulgurances seront des moments d'échange, de partage et de transmission aux générations futures de deux univers : le vin et la gastronomie.

1er juillet

Avec le chef canadien Jules St-Cyr, passé par le Noma à Copenhague ou le Carousel à Londres.

Autres dates et chefs : en attente.

Meu : 75 euros



À propos de Champagne Thiénot :

Depuis sa création en 1985, la Maison Thiénot se distingue par son audace et son authenticité. Alain Thiénot, visionnaire passionné, a initié les bases de cette prestigieuse maison en s'appuyant sur sa connaissance intime des vigneron et l'acquisition de vignobles d'exception. Aujourd'hui, c'est avec le même esprit d'innovation et d'engagement que Garance et Stanislas Thiénot, perpétuent la tradition familiale transmise par leur père. Toujours en quête d'excellence, ils osent l'inédit, explorent de nouveaux horizons tout en demeurant fidèles aux racines champenoises qui ont façonné leur histoire. L'essence de la Maison Thiénot réside dans la création de champagnes raffinés, fruités et frais, véritables témoins d'un savoir-faire artisanal et d'une créativité sans limites.