



DAVID
GALLIENNE



À Giverny, la gastronomie prend de la hauteur...

David Gallienne célèbre le centenaire de la disparition de Claude Monet...

À l'occasion du centenaire de la disparition de Claude Monet,
le chef étoilé David Gallienne s'associe à Dinner in the Sky
pour offrir une expérience culinaire unique, suspendue à 50 mètres du sol.

Les 26, 27 et 28 juin 2026,

les convives pourront vivre des moments d'exception,
entre émotion, élégance et sensations,
face aux paysages qui ont tant inspiré le maître impressionniste.

À GIVERNY, MÊME LES NUAGES ONT DU GOÛT.

26, 27 & 28 JUIN



QUATRE CHEFS ÉTOILÉS.
UNE EXPERIENCE.
LA TÊTE DANS LES NUAGES.


DAVID
GALLIENNE

VENTE PRIVÉE

PROFITEZ DÈS MAINTENANT DE NOTRE VENTE PRIVÉE !

À l'occasion du centenaire de la disparition de Claude Monet, le **chef étoilé David Gallienne** et ses équipes s'associent à **Dinner in the Sky** pour offrir une expérience culinaire unique, suspendue à 50 mètres de hauteur. Pendant 3 jours, venez vivre un moment d'exception, entre émotion, élégance et sensations, face aux paysages qui ont tant inspiré le maître impressionniste.

CHAQUE MENU EN QUATRE TEMPS SERA IMAGINÉ À QUATRE MAINS :

Le vendredi avec le **chef exécutif Cyril Boulais (Restaurant Jardin des Plumes 1 étoile Michelin)**, le samedi avec le **chef étoilé Alan Geaam (Restaurant Alan Geaam, 1 étoile Michelin)** et le dimanche avec le **chef étoilé Charles Coulombeau (Restaurants La Maison dans le Parc, 1 étoile Michelin, et Yozora, 1 étoile Michelin)**.

Chaque menu en trois temps sera imaginé à quatre mains :

le vendredi avec le chef Cyril Boulais

(restaurant étoilé Le Jardin des Plumes)

le samedi avec le chef étoilé Alan Geaam

(restaurant Alan Geaam, 1 étoile Michelin)

et le dimanche avec le chef étoilé Charles Coulombeau

(restaurants La Maison dans le Parc,

1 étoile Michelin, et Yozora, 1 étoile Michelin).

Deux sessions seront proposées chaque jour, au déjeuner et au dîner, le vendredi, le samedi comme le dimanche, offrant aux convives plusieurs occasions de vivre cette expérience hors du commun.

Les assiettes, pensées comme de véritables tableaux, dialogueront avec le paysage et les émotions, mêlant lumière, couleurs et saveurs.



CYRIL BOULAIS



DAVID GALLIENNE



ALAN GEAAM



CHARLES COULOMBEAU

Pour célébrer cet anniversaire historique, **l'artiste contemporain Saype** réalisera durant 15 jours une œuvre éphémère, visible uniquement depuis les airs. Vous aurez ainsi une perspective inédite sur cette fresque poétique et engagée. Cette parenthèse suspendue au-dessus de Giverny promet une immersion totale où art et gastronomie se rencontrent dans un dialogue spectaculaire entre ciel et terre.

À Giverny, la gastronomie prend de la hauteur 

**OFFREZ À VOS COLLABORATEURS, CLIENTS, PARTENAIRES, AMIS, FAMILLE...
UNE EXPÉRIENCE HORS NORMES ET UNIQUE EN NORMANDIE !**

À PARTIR DE 10 PLACES : 300€ TTC LA PLACE

PRIVATISATION COMPLÈTE - 22 PLACES : 280€ TTC LA PLACE

PRIX GRAND PUBLIC (PAR 2 PLACES) : 320€ TTC LA PLACE

PRIX PLACE APRÈS-MIDI (MONTÉE 30 MIN + COUPE DE CHAMPAGNE) : 50€ TTC LA PLACE

PRIVATISATION COMPLÈTE - 22 PLACES (MONTÉE 30 MIN + COUPE DE CHAMPAGNE) : 45€ TTC LA PLACE



RÉSERVATIONS



Mail : erwan@davidgallienne.fr



Téléphone : 06.11.33.24.44

PROGRAMME

Pour célébrer cet anniversaire historique,
l'artiste contemporain Saype réalisera durant 15 jours une œuvre éphémère,
visible uniquement depuis les airs.

Les participants auront ainsi une perspective inédite
sur cette fresque poétique et engagée.

Des montées en après-midi seront également proposées pour permettre au
public de découvrir l'œuvre dans des conditions privilégiées,
hors du cadre des repas.

Cette parenthèse suspendue au-dessus de Giverny promet une immersion totale
où art et gastronomie se rencontrent
dans un dialogue spectaculaire entre ciel et terre.

2ème Déjeuner

- 12h30 : Accueil au champagne **Laurent-Perrier** et dégustation de caviar **Sturia** dans le VIP Lounge.
- 13h30 : Décollage pour le déjeuner
- 14h30 : Atterrissage du déjeuner
- 14h40 : Pause café dans le VIP Lounge

1er Dîner

- 18h00 : Accueil au champagne **Laurent-Perrier** et dégustation de caviar **Sturia** dans le VIP Lounge.
- 19h00 : Décollage pour le dîner
- 20h00 : Atterrissage du dîner
- 20h10 : Pause café dans le VIP Lounge

2ème Dîner

- 19h30 : Accueil au champagne **Laurent-Perrier** et dégustation de caviar **Sturia** dans le VIP Lounge.
- 20h30 : Décollage pour le dîner
- 21h30 : Atterrissage du dîner
- 21h40 : Pause café dans le VIP Lounge

SAMEDI 27 JUIN - DAVID GALLIENNE X ALAN GEAAM

1er Déjeuner

- 12h30 : Accueil au champagne **Laurent-Perrier** et dégustation de caviar **Sturia** dans le VIP Lounge.
- 13h30 : Décollage pour le déjeuner
- 14h30 : Atterrissage du déjeuner
- 14h40 : Pause café dans le VIP Lounge

2ème Déjeuner

- 12h30 : Accueil au champagne **Laurent-Perrier** et dégustation de caviar **Sturia** dans le VIP Lounge.
- 13h30 : Décollage pour le déjeuner
- 14h30 : Atterrissage du déjeuner
- 14h40 : Pause café dans le VIP Lounge

DIMANCHE 28 JUIN - DAVID GALLIENNE X CHARLES COULOMBEAU

1er Déjeuner

- 11h00 : Accueil au champagne **Laurent-Perrier** et dégustation de caviar **Sturia** dans le VIP Lounge.
- 12h00 : Décollage pour le déjeuner
- 13h00 : Atterrissage du déjeuner
- 13h10 : Pause café dans le VIP Lounge

2ème Déjeuner

- 12h30 : Accueil au champagne **Laurent-Perrier** et dégustation de caviar **Sturia** dans le VIP Lounge.
- 13h30 : Décollage pour le déjeuner
- 14h30 : Atterrissage du déjeuner
- 14h40 : Pause café dans le VIP Lounge

PROGRAMME - REMONTÉE CLASSIQUE

PROFITEZ DE 30 MINUTES DANS LES AIRS, AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER ET UNE PÂTISSERIE.

1ÈRE REMONTÉE :

- 15h00 : Arrivée
- 15h15 : Décollage
- 15h45 : Atterrissage

2ÈME REMONTÉE :

- 15h45 : Arrivée
- 16h00 : Décollage
- 16h30 : Atterrissage

3ÈME REMONTÉE :

- 16h30 : Arrivée
- 16h45 : Décollage
- 17h15 : Atterrissage



Avec cet événement, David Gallienne confirme son goût pour les projets sensibles, ancrés dans leur territoire, et capables de faire dialoguer excellence gastronomique, culture et émotion. Dinner in the Sky Giverny s'annonce d'ores et déjà comme l'un des rendez-vous les plus singuliers de l'été 2026...

LE CHEF DAVID GALIENNE

Sacré gagnant de Top Chef en 2020, David Gallienne, chef étoilé au Guide Michelin, s'impose comme un cuisinier audacieux qui sublime les produits locaux avec une approche à la fois contemporaine et respectueuse des traditions. Son parcours, marqué par une recherche constante d'émotions et d'authenticité, le mène à proposer une cuisine sincère et raffinée, où chaque plat est une ode aux saisons.

SON PARCOURS

Originaire de Normandie, David Gallienne s'est forgé une solide expérience auprès de grands noms de la gastronomie avant de tracer sa propre voie. Après avoir fait ses armes auprès de chefs étoilés, il reprend Le Jardin des Plumes en 2020 et y insuffle son identité culinaire. Sa victoire dans l'émission Top Chef cette même année renforce sa notoriété et lui permet de faire rayonner son amour du terroir normand auprès d'un large public. Passionné par les produits locaux et l'art de la gastronomie, il met un point d'honneur à proposer une cuisine authentique, empreinte d'émotion et de sincérité.



À propos du Jardin des Plumes

À deux pas de la maison de Claude Monet, **Le Jardin des Plumes** est une maison d'émotions au cœur de Giverny. Repris en 2020 par le chef étoilé **David Gallienne**, l'établissement conjugue héritage, créativité et art de recevoir, à travers une table gastronomique, un hôtel de charme, une maison d'hôtes confidentielle, une boutique gourmande et un food truck itinérant.



Découvrir l'Univers de David Gallienne

LE JARDIN DES PLUMES
27620 GIVERNY



Facebook



Instagram