

*Garden*  
*gastronomy*



**Veuve Clicquot**  
DOSSIER DE PRESSE

*La signature  
gastronomique  
de la Maison  
Veuve Clicquot  
autour de sa cuvée  
d'excellence  
La Grande Dame*





*En 2023,  
Veuve Clicquot  
réunit les chefs  
du monde entier  
partageant  
sa « philosophie  
de jardin » pour  
une expérience  
d'accords  
mets-champagne  
autour de La  
Grande Dame.*

La quête de l'excellence a toujours caractérisé la Maison Veuve Clicquot, portée par la vision audacieuse de Madame Clicquot qui, il y a plus de 200 ans, déclarait :

*« Et si dans la voie du perfectionnement on peut faire deux pas à la fois, il me semble qu'on ne doit pas se contenter d'en faire un seul. »*

De cette quête est née en 2021 Garden Gastronomy\*, une collaboration insufflée de la créativité des plus grands Chefs du monde autour d'une gastronomie de jardin, où les légumes se mêlent aux raisins grands crus.





## **GASTRONOMIE DE JARDIN**

Garden Gastronomy \* invite à surprendre notre palais. Comme une palette végétale, un éventail de goûts, de parfums, de couleurs et de textures, qui s'expriment dans la découverte d'assiettes inversées. Alors que les légumes, les herbes et fruits frais sont placés au centre, la viande, le poisson ou l'œuf sont cuisinés comme condiments donnant vie à une gastronomie avant tout végétale, colorée.

## ACCORDS AVEC LA GRANDE DAME

Les créations culinaires naissent pour s'accorder avec la cuvée La Grande Dame, vitrine de l'excellence de la Maison Veuve Clicquot.

La Grande Dame est l'incarnation de la gloire du Pinot Noir ; dans son assemblage, composé principalement des Crus historiques de son terroir, ce cépage de prédilection y trouve sa plus belle expression (+90%). « *Nos raisins noirs donnent les vins blancs les plus fins* », disait Madame Clicquot: ce vin est le résultat d'un remarquable travail du Chef de Caves, qui œuvre pour préserver toute sa singularité, avec un juste équilibre entre tension et harmonie. L'expression du Pinot Noir de La Grande Dame révèle et sublime les créations culinaires les plus surprenantes.





*« La Grande Dame et la Gastronomie de Jardin sont intimement liées. Issues toutes deux de la terre et du travail des hommes, elles nous rappellent les cycles des saisons, l'appréhension de la récolte, la typicité d'un sol, d'un "millésime". »*

— Didier Mariotti,  
Chef de Caves

## LE POTAGER DE VERZY

Au cœur du vignoble historique de la Maison Veuve Clicquot, à proximité du Manoir de Verzy, le potager de Verzy est la parfaite incarnation de la philosophie Garden Gastronomy\*.

Le potager réunit sur 2500m<sup>2</sup> plus de 400 variétés cultivées en permaculture, soigneusement sélectionnées pour la création d'accords mets et champagnes.

Donnant sur les vignes, les légumes, fruits et aromates puisent leurs racines dans les mêmes sols que les raisins de La Grande Dame, traçant le chemin de l'assiette jusqu'au verre. Le Manoir et son parc, propriétés de la Maison Veuve Clicquot depuis la fin du XIXe siècle, occupent en effet une place particulière sur les hauteurs des coteaux viticoles du village de Verzy où se situent des vignobles historiques Grand Cru achetés par le fondateur de la Maison, Philippe Clicquot, puis par sa belle-fille Madame Clicquot.





*« L'expérience potagère est une précieuse source d'enseignement pour la culture de la vigne et les nouveaux défis suscités par l'évolution climatique. »*

— Romain Le Guillou, Directeur du Vignoble

Comme la vigne qui demande plusieurs années avant d'offrir le raisin, un potager s'inscrit lui aussi dans le temps long avant de porter ses fruits, fleurs, feuilles, racines. Cette culture du terroir se fait dans le respect des saisons et de la nature, valeurs simples mais fondamentales.

## UNE PHILOSOPHIE EN PARTAGE AVEC LES PLUS GRANDS CHEFS DU MONDE

Garden Gastronomy \*, c'est aujourd'hui une communauté de Chefs à travers le monde qui partagent une même philosophie : celle d'une cuisine potagère respectueuse de la saisonnalité, du territoire et des hommes, sublimée par leur élan créatif autour des fruits et légumes récoltés.

En 2023, ils sont invités à interpréter leur vision de Garden Gastronomy et sont réunis par la Maison Veuve Clicquot pour donner vie à de nouvelles créations culinaires colorées, inventives célébrant le végétal dans toutes ses dimensions.

Leurs plats exclusifs, imaginés pour s'accorder avec la cuvée La Grande Dame Brut 2015, seront ensuite proposés à la carte de leurs restaurants à travers le monde.

Du potager à l'assiette, l'inventivité de jardin unira cette communauté passionnée et engagée qui est vouée à grandir et à rayonner à travers le monde avec une vision gastronomique commune, où le végétal est Roi.

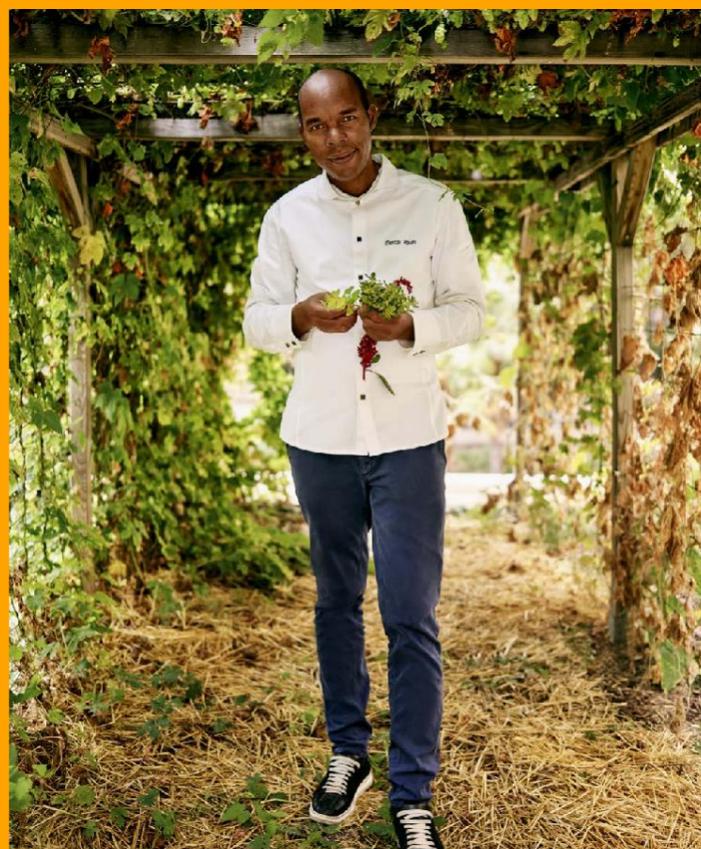




## AMÉLIE DARVAS

*Àponem (France)*

En 2018, après cinq années passées à la tête de leur restaurant parisien Haï Kaï, Amélie Darvas et Gaby Benicio ont choisi de s'installer à Vailhan dans le sud-ouest de la France et de redonner vie à l'auberge d'un ancien Presbytère, qu'elles appellent *Àponem*. Peu de temps après l'ouverture, Amélie Darvas obtient une étoile au guide Michelin ainsi qu'une étoile verte faisant ainsi d'elle l'une des rares femmes cheffes étoilées en France. Dans son restaurant, la nature est au cœur de tout. La Cheffe cultive son propre potager biologique à partir duquel elle crée une cuisine poétique ancrée dans son écosystème et résolument vivante.



## MARCEL RAVIN

*Monte Carlo Bay Hotel & Resort (France)*

Marcel Ravin orchestre d'une main de maître le magnifique restaurant gastronomique du Monte-Carlo *Bay Hotel & Resort*, le *Blue Bay*, 2 étoiles au Guide Michelin, avec un style créatif et audacieux. Cuisiner les fruits et légumes de saison, fraîchement récoltés à proximité dans le potager du Resort est plus qu'un engagement : une priorité à ses yeux.





## ENRICO CRIPPA

*Piazza Duomo (Italie)*

Enrico Crippa est le chef triplement étoilé du restaurant *Piazza Duomo*, ouvert à Alba en 2005. Sa cuisine inventive a fait figurer Piazza Duomo parmi les 50 meilleurs restaurants du monde. Il aime surprendre ses hôtes avec des créations culinaires artistiques et dynamiques, en s'appuyant sur une maîtrise du végétal dans toutes ses dimensions.



## EMMANUEL RENAUT

*Flocons de Sel (France)*

Emmanuel Renaut s'installe à Megève en 1998 et ouvre le « *Flocons de Sel* », restaurant aujourd'hui triplement étoilé au Guide Michelin. Proche du terroir et des produits de saison, il distille une cuisine inventive qui revisite la tradition avec une modernité visionnaire.



## DAVIDE GUIDARA

*I Tenerumi (Italie)*

Davide Guidara imagine une cuisine à la fois scientifique et innovante qui se nourrit du monde végétal, et puise sa créativité de la majestueuse Sicile. Harmonieuse, audacieuse et intelligente, sa gastronomie est une narration inédite des saveurs méditerranéennes.



## DOMENICO SCHINGARO

*Due Camini (Italie)*

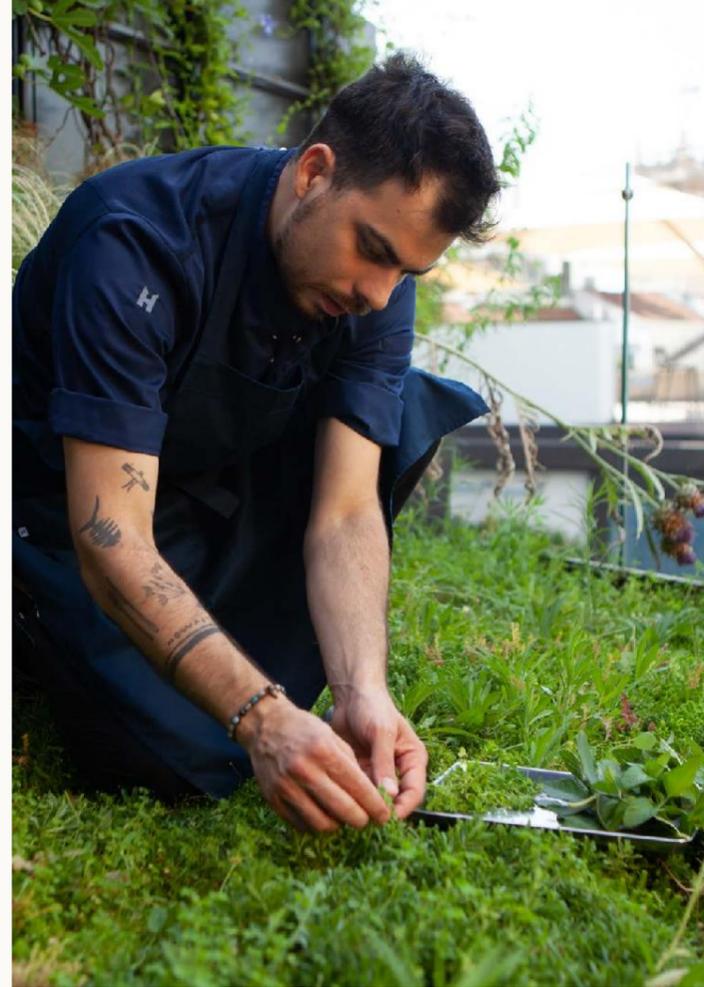
Domenico Schingaro, plus connu sous le nom de Domingo, est le chef du restaurant Due Camini au sein de Borgo Egnazia (1 étoile Michelin). Sa cuisine est profondément enracinée dans la culture méditerranéenne, en explorant les bienfaits qui découlent du monde végétal et l'incroyable biodiversité des Pouilles.



## KANJI KOBAYASHI

*Villa Aida (Japon)*

Au sein de son restaurant Villa Aida, Kanji Kobayashi imagine une cuisine inspirée par la beauté des collines de Wakayama, sa ville natale, et puise à la source de cet environnement exceptionnel pour ses créations culinaires. En 2021 Villa Aida obtient sa deuxième étoile Michelin ainsi qu'une étoile verte. Le restaurant est classé 14ème parmi le classement des 50 meilleurs restaurants d'Asie en 2022 et 2023.



## ALBERTO TOÉ

*Horto (Italie)*

Alberto Toé est le chef du restaurant *Horto*, fondé sur la philosophie du «temps éthique» qui valorise la dimension locavore, sélectionne les produits régionaux de saison et s'approvisionne à travers les «jardins lombards» : fermes, fromageries et agriculteurs à moins d'une heure de distance du restaurant.





## DARIO CADONAU

*In Lain (Suisse)*

Dario Cadonau est propriétaire de *In Lain Hotel Cadonau* à Brail, le plus petit hôtel de luxe 5 étoiles en Suisse. Pour sa cuisine, Dario s'inspire de la nature qui l'entoure, en privilégiant les produits saisonniers et locaux de l'Engadine, avec une créativité sans limite.

## TOHRU NAKAMURA

*Die Schreiberei (Allemagne)*

Esprit d'équipe, diversité du produit, durabilité, qualité, créativité, et aucun compromis sur la qualité de l'expérience offerte à ses clients: voilà les maîtres mots de la philosophie qui anime *Die Schreiberei*, à Munich, où Tohru Nakamura excelle dans l'expression d'une gastronomie créative et inspirée.





## SALLY ABÉ

*The Pem* (Royaume Uni)

À travers une cuisine solaire, Sally Abé rend hommage à la suffragette Wilding Davidson, «Pem», dont le restaurant porte le nom. Passion, exigence et engagement sont au cœur de sa signature gastronomique, où rien n'est laissé au hasard.

## KOTARO NODA

*Faro* (Japon)

Kotaro Noda s'inspire de son expérience et de son vécu en Italie pour créer des plats végans revisités sous le prisme de la culture japonaise. L'inventivité et la saisonnalité insufflent sa gastronomie de jardin. Faro possède une étoile Michelin, ainsi qu'une étoile verte.





## TADAYOSHI KIMURA

*Teppanyaki (Japon)*

Tadayoshi Kimura crée des plats à partir des légumes traditionnels de Kyoto (Kyo-yasai), qui en possède une grande diversité, au fil des saisons. En proposant plus de 30 variétés, ses plats cherchent à mettre en valeur la beauté des légumes et à faire découvrir à ses convives le terroir de Kyoto.



## HIRONORI SATO

*Meli Melo (Japon)*

Sur la sublime île d'Hokkaidō, la cuisine d'Hironori Sato recourt à des ingrédients sélectionnés au Japon et à l'étranger, ainsi qu'à des méthodes françaises et à sa sensibilité japonaise pour exécuter chaque plat. Son style culinaire exprime une grande variété de textures, d'arômes et de saveurs et lui a valu une étoile au guide Michelin en 2017.





## MARTINA CARUSO

*Signum* (Italie)

Plus jeune cheffe étoilée d'Italie en 2016, Martina Caruso dirige avec brio le restaurant Signum, situé sur la minuscule île de Salina au nord de la Sicile (26km<sup>2</sup>, 2000 habitants en hiver). Elle porte avec le coeur ses ingrédients fétiches, ail, huile, piment, poisson, poulpe et révèle dans sa cuisine son attachement profond à ses racines, à son île et à l'établissement familial. Elle a été nommée à 29 ans «cheffe italienne de l'année en 2019» par le guide Michelin en partenariat avec l'Atelier des Grandes Dames Veuve-Clicquot.





## À PROPOS DE VEUVE CLIQUOT

Fondée à Reims en 1772, Veuve Clicquot reste chaque jour fidèle à sa devise:

*«Une seule qualité, la toute première.»*

En 1805, Madame Clicquot prend les rênes de la Maison et devient l'une des premières femmes d'affaires des temps modernes. Elle est rapidement nommée « la grande dame de la Champagne ». Son esprit libre, son audace et sa culture de l'innovation n'ont cessé d'inspirer la Maison.

Malgré les difficultés, elle a regardé l'avenir avec confiance et a gagné le pari presque impossible pour une femme de son temps, de révolutionner l'industrie du champagne. Madame Clicquot crée ainsi la première table de remuage - encore utilisée aujourd'hui - le premier millésime, ainsi que le premier champagne rosé d'assemblage connu. Sa cuvée emblématique, Brut Carte Jaune, est synonyme d'un savoir-faire de plus de deux siècles au cœur d'un patrimoine exceptionnel. La couleur jaune, présente sur ses étiquettes depuis 1877, est aussi celle du soleil levant.

