

# LE CHEF ÉTOILÉ TOM MEYER EN RÉSIDENCE DE PRINTEMPS À LA MAISON MUMM



Restaurant pensé comme une expérience gastronomique unique, la Table des Chefs de la Maison Mumm, accueille pour sa quatrième résidence, Tom Meyer, MOF et étoilé Michelin. Dès le 9 mars, à Reims, le chef orchestrera un printemps de cuisine.

En invitant l'avant-garde culinaire en résidence, La Table des Chefs de la Maison Mumm à Reims s'est installée, en une année, parmi les adresses les plus novatrices de la scène gastronomique. Après Mallory Gabsi, Florian Barbarot, Kelly Rangama, elle poursuit, dès le 9 mars prochain, son odyssee culinaire en accueillant Tom Meyer. Longtemps bras droit d'Anne-Sophie Pic à Valence, MOF à 29 ans, il décroche, en 2022, sa première étoile Michelin un an à peine après l'ouverture de son très contemporain restaurant parisien Granite. Cette année encore, c'est Raimonds Tomsons, meilleur Sommelier du monde 2023, qui compose la carte des vins et des champagnes Mumm de La Table des Chefs. Une alliance de talents réunis dans l'esprit cher à la Maison Mumm lorsque mémoire se conjugue avec modernité.

# UNE RÉSIDENCE DE CHEFS IMAGINÉE COMME UN NOUVEAU TERRITOIRE D'EXPRESSION

Comme souvent en Champagne, tout commence par une maison. Depuis un an, au charme comme au cœur de Reims, la Maison Cordon Rouge, demeure historique de la Maison Mumm, s'ouvre au public en dévoilant sa Table des Chefs, une adresse unique et particulière. Derrière les belles pierres d'une bâtisse chargée d'histoire et de mémoire, de souvenirs, place à l'énergie d'une résidence culinaire. Un restaurant à nul autre pareil dans lequel, tour à tour, trois mois durant, les chef.fes se succèdent. Tous choisis pour leur excellence, leur engagement et cet élan à inventer une gastronomie du nouveau siècle en accord avec les cuvées de la Maison Mumm. Loin des modes éphémères et des recettes uniformes, au sein d'un lieu précieux, chacun d'eux vient ajouter, l'instant d'un repas, de l'inédit à l'inattendu.



# RESTAURANT QUI APPELLE À L'ÉVEIL DES SENS

La Table des Chefs, c'est l'audace d'une table chorale. Une où des cuisiniers auteurs se suivent et se complètent. Ils sont esprits libres, talents neufs, masculins, féminins, prometteurs, étoilés, inspirés, inspirants et tous incarnent une avant-garde gourmande. Vertueuse à la saisonnalité, vibrante à la créativité. Avec eux, à La Table des Chefs, la gastronomie est une invitation à l'éveil des sens et au partage d'une expérience unique.

Ils s'appellent Mallory Gabsi, Florian Barbarot, Kelly Rangama. Aux trois saisons d'un premier été, d'un premier automne, d'un premier hiver, ils ont écrit avec brio, à la Table des Chefs, les premières pages d'un menu aussi unique que voluptueux. Le 9 mars, au tour de Tom Meyer d'y installer un premier printemps, avec une cuisine hautement créative autour de l'association des goûts et des textures.



## LE CHEF TOM MEYER : POUR UN PRINTEMPS DU GOÛT

Formé aux hauts fourneaux de la gastronomie française, toque chercheuse auprès d'Anne-Sophie Pic à Valence, précoce Meilleur Ouvrier de France, désormais aux commandes du Granite à Paris, Tom Meyer décroche, en 2022, son premier macaron Michelin, un an après l'ouverture d'une adresse d'ores et déjà promise comme l'une des futures grandes tables de la capitale.

Reconnu pour ses saveurs et ses sauces puissantes, la virtuosité de ses cuissons, l'originalité de ses alliances et sa passion pour le végétal, Meyer compose une petite musique de cuisine :

« J'AIME TRAVAILLER LES CONDIMENTS, LES ÉPICES, LES HERBES, LES FLEURS SÉCHÉES POUR CRÉER UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE. »

À Reims, à la Table des Chefs, dans la valse des trois salons comme au balcon du jardin, son menu carte blanche révélera cette appétit nouvelle vague comme pour cette étonnante, attendue langoustine en vinaigrette cassis, avocat, oseille et estragon du Mexique.

# À GRANDES RECETTES, CHAMPAGNES D'EXCEPTION

Cette saison encore, Raimonds Tomsons, meilleur sommelier du monde 2023, accompagne La Table des Chefs en accordant à chaque composition les cuvées les plus conniventes de la Maison Mumm. La dégustation ouvre alors le dialogue entre deux exigences. L'accord prolonge l'échange, les savoir-faire se font écho, l'héritage s'invite au contemporain, la cuisine de Tom Meyer s'accorde idéalement avec les vins de la Maison Mumm, alliant le meilleur du terroir de la Maison, entre élégance et richesse aromatique.

En invitant Tom Meyer, du 9 mars au 29 juin prochains, à sa Table des Chefs, Mumm promet une expérience exceptionnelle à laquelle, un peu plus tard, un peu plus loin, se succéderont deux grandes figures de la gastronomie, l'une française, l'autre internationale, les deux déjà prêtes à habiter une maison unique.



Rendez-vous à La Table des Chefs.

les réservations sont ouvertes et les places limitées :

Ouverture le lundi midi et du jeudi midi au samedi soir

<https://www.mumm.com/fr-fr/la-table-des-chefs-mumm/?avp=0>

Contact pour toute information : [latabledeschefs@mumm.com](mailto:latabledeschefs@mumm.com)

Suivez-nous sur IG [@laTabledesChefs.Mumm](https://www.instagram.com/laTabledesChefs.Mumm)

## À PROPOS DE G.H. MUMM

La Maison Mumm fait partie de Martell Mumm Perrier-Jouët, la filiale prestige cognac et champagne de Pernod Ricard, le n°2 mondial des Vins et Spiritueux. Jouissant d'un formidable patrimoine remontant à 1827, G.H. Mumm est la première Maison de Champagne Super Premium en France et la troisième dans le monde\*. Reconnaisable à son ruban rouge incrusté dans la bouteille, la cuvée Mumm Grand Cordon, véritable prouesse technique, incarne parfaitement l'esprit de la Maison : puissance et structure des Pinots Noirs, innovation et remise en question permanente. \*IWSR 2019



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