

# LA MAISON MUMM RÉVÈLE SON PREMIER CHEF EN RÉSIDENCE

**Le Chef étoilé Mallory Gabsi inaugure La Table des Chefs à Reims,  
accompagné de Raimonds Tomsons, Meilleur sommelier du monde 2023**

La Maison Mumm est heureuse d'annoncer que Mallory Gabsi, Chef 1\* nommé Jeune Chef de l'année par le Guide Michelin en 2023, inaugure La Table des Chefs un concept novateur de restauration gastronomique pensé sur le modèle des résidences d'artistes. Il prendra les commandes du restaurant à Reims pendant trois mois, assisté par son Sommelier Andréa Harel, à partir du 12 mai prochain, pour proposer une nouvelle expérience de découverte et de partage autour de sa cuisine et des cuvées G.H. Mumm. C'est Raimonds Tomsons, élu Meilleur Sommelier du monde en février 2023, qui signera la carte des champagnes et des vins de la Table des Chefs toute l'année.

Une association de savoir-faire d'excellence qui fait écho à celui que cultive la Maison Mumm depuis près de deux cents ans et qui illustre sa capacité à innover tout en préservant son héritage.

Figure montante de la gastronomie, Mallory Gabsi, Chef du restaurant éponyme situé dans le 17<sup>ème</sup> arrondissement à Paris, investira la cuisine de La Table des Chefs, à Reims, à partir du 12 mai prochain. Récompensé d'une première étoile et du titre de Jeune Chef de l'année par le Guide Michelin en mars 2023, il inaugure ce nouveau concept de restaurant gastronomique imaginé par la Maison Mumm : la création d'une résidence de jeunes chefs issus d'horizons différents qui vont se relayer, à chaque saison, pour proposer une cuisine plurielle et inventive aux gourmets locaux et de passage. De son enfance, Mallory Gabsi garde des souvenirs savoureux et généreux qui ont fait naître sa vocation de Chef. Sa grand-mère maternelle lui a transmis la gourmandise réconfortante de la cuisine de terroir belge (lapin aux pruneaux et à la bière, poulet aux chicons et à la crème...) et son grand-père paternel le plaisir du partage autour de plats traditionnels tunisiens comme la mloukhiya. Des valeurs et des influences qui façonnent sa personnalité et sa cuisine. Après une solide formation dans les plus belles tables étoilées de Belgique et une participation remarquée à Top Chef en France, il décide d'ouvrir, à Paris, son premier restaurant consacré par le Michelin un an après l'ouverture.

A Reims, Mallory Gabsi participera aux explorations culinaires de La Table des Chefs. Une proposition gastronomique dans l'hôtel particulier de la Maison Mumm, à déjeuner et à dîner, et des plats plus décontractés, à partager, sur la terrasse ouverte sur le jardin. Un brunch sera également proposé le dimanche, pour la première fois à Reims. Intérieur/extérieur, la ligne de conduite restera la même que dans son restaurant parisien : l'excellence dans l'exécution, le respect et l'origine des produits.

Rendez-vous à partir du 12 mai à La Table des Chefs, les réservations sont ouvertes et les places limitées :

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

Ouverture du jeudi soir au lundi midi

Contact pour toutes informations : [latabledeschefs@mumm.com](mailto:latabledeschefs@mumm.com)  
[@laTabledesChefs.Mumm](https://www.instagram.com/laTabledesChefs.Mumm)

