

Résidence d'été & d'automne

HIDEAKI SATO, PREMIER TROIS ÉTOILES INTERNATIONAL INVITÉ À LA TABLE DES CHEFS



Dès le 6 juillet, le triple étoilé Hideaki Sato prend les commandes de La Table des Chefs à Reims. Le temps de sa résidence champenoise, il y dévoilera une séquence gastronomique très inspirée de sa cuisine franco-nippone.

Au cœur de Reims, au sein de l'ancien hôtel particulier de la Maison Mumm, l'adresse accueille, saison après saison, l'avant-scène du paysage gastronomique contemporain. Résidence culinaire imaginée à la manière des résidences d'artiste, les chefs auteurs s'y succèdent, tour à tour, pour partager leur univers culinaire en même temps que cette philosophie chère à Maison Mumm selon laquelle la tradition n'a de vertu qu'à cultiver le mouvement perpétuel. A l'été 2024, séquence exceptionnelle avec l'installation aux fourneaux d'un premier invité international. Après Mallory Gabsi, Florian Barbarot, Kelly Rangama et Tom Meyer, au tour du chef japonais Hideaki Sato de prendre les commandes en orchestrant – également pour la première fois - un menu exclusif hors les murs de son grand restaurant 'Ta Vie' à Hong Kong.

ENTRE FRANCE ET JAPON

D'Hideaki Sato, 48 ans, on oserait presque écrire qu'il est le plus français des grands chefs japonais aussi bien que l'inverse tant sa passion se partage entre l'une et l'autre nation. Une première partie de carrière patiente à se former du côté de la haute gastronomie d'en France au Japon – en éprouver les savoir-faire, en découvrir les arcanes – avant de renouer, aux abords de la trentaine, au génie de son patrimoine nippon. Il devient alors l'une des figures montantes de la scène tokyoïte sous la direction de Seiji Yamamoto au fameux restaurant triple étoilé *Nihonryori Ryugin* avant d'orchestrer le *Tenku Ryugin* de Hong Kong pour lequel il obtient les deux macarons Michelin.

En 2015, Sato s'affranchit en ouvrant, toujours à Hong Kong, sa première table : *Ta Vie*, enseigne à double sens où la signification existentielle française devient celle du « voyage » en japonais. Le succès ne tarde pas à faire spirale tandis que public et critique se rejoignent dans un même plébiscite pour installer l'adresse parmi les plus influentes du continent asiatique, collectionnant les distinctions, décrochant les trois étoiles Michelin et révélant surtout une singulière rencontre culinaire entre l'Hexagone et l'Archipel.



SIMPLICITÉ ET SAISONNALITÉ

De son amour commun pour la France et le Japon, Hideaki Sato a su créer une rare et précieuse cuisine du dialogue où, l'espace et l'instant d'une recette, deux monstres sacrés de la gastronomie conjuguent leur sensibilité, conjurent leur sensation et se retrouvent dans une même exigence. Les produits du Soleil Levant croisent les techniques du pays de Cocagne, les matières de l'une se mêlent aux manières de l'autre avant que chaque composition installe saveurs inédites et alliances inattendues. Le Chef Sato se dévoile en hypersensible de la saisonnalité, virtuose à cuisiner les éléments, touchant à déposer un paysage à chacune de ses assiettes.

EXPLORATIONS GASTRONOMIQUES

Saisis au fil des six séquences du menu, cette huître pochée sous sa tendre coquille sauce beurre blanc et caviar osciètre, crabe et artichaut en gratin, ce pigeon grillé à l'huile de sésame et truffe d'été, cette tarte à la pistache, framboises et orange. A Reims, Hideaki Sato signe une dégustation où une noblesse de produit se découvre dans une approche toute nippone. Pour mieux en prolonger l'équilibre et les subtilités, c'est avec une sincère attention qu'Hideaki Sato a choisi de soutenir chacune de ces créations à travers les différentes expressions des champagnes Mumm RSRV dont il est devenu, l'an passé, l'un des ambassadeurs.

Autour des cuvées millésimées RSRV Blanc de Blancs 2015, Blanc de Noirs 2014, Lalou 2013 et des cuvées RSRV Rosé Foujita et 4.5, un jeu de correspondance cultive finesse et tempérament.

La cave pleine d'inattendu s'agrandit au fil des résidences. Raimonds Tomsons, meilleur sommelier du monde 2023 et ami de la Maison Mumm, y met à l'honneur autant les grandes régions viticoles françaises que des vins venus d'Europe et du Nouveau Monde. Elle invitera à la découverte, suffisamment équilibrée pour pouvoir satisfaire aussi bien les amateurs que les connaisseurs.



D'UNE SAISON L'AUTRE

Dans ces promesses de lendemain qui font la surprise et le charme des résidences, Hideaki Sato cédera, comme il se doit, les fourneaux au terme de son été et automne champenois. Un peu plus loin, un peu plus tard, entre valse des saisons et ronde des talents, *La Table des Chefs* de la Maison Mumm accueillera, en fin d'année, Victor Mercier, jeune primo étoilé parisien parmi les plus remarquables de la nouvelle génération.

Rendez-vous à La Table des Chefs

Une exploration gastronomique à découvrir en terres rémoises sous la forme de séquences identiques au fil des résidences :

Menu déjeuner : 55€ ou 95€ avec accords mets vins

Menu 6 séquences : 115€ ou 210€ avec accords mets vins

Menu 4 séquences : 75€ ou 135€ avec accords mets vins

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

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

À PROPOS DE G.H. MUMM

G.H. Mumm - du nom de son fondateur Georges Hermann Mumm - fait le choix du Pinot Noir pour définir le style de ses champagnes, dès sa création en 1827. Depuis près de deux siècles, son savoir-faire est entièrement dédié à révéler la richesse des nuances de son cépage signature. De l'icône Mumm Cordon Rouge à l'émblématique Mumm Blanc de Noirs, G.H. Mumm est experte dans la sélection et l'assemblage des meilleurs terroirs pour exprimer la diversité des Pinot Noir de la Champagne. Les champagnes G.H. Mumm se distinguent par leur exigence de qualité et une personnalité aromatique singulière : fraîcheur intense, générosité fruitée et structure élégante, obtenues après 2 à 5 ans de vieillissement dans les caves à Reims, France.



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