

THE MACALLAN INSPIRE UN DÎNER À QUATRE MAINS AU RESTAURANT GASTROMIQUE ROUGE*

The Macallan s'invite à Nîmes pour une rencontre d'exception entre deux talents de la scène gastronomique, Georgiana Viou et Tom Meyer, autour de ses whiskies



[Télécharger les visuels](#)

Paris, le 5 mai 2025 – Dans le cadre de sa collaboration avec Tom Meyer et différents chefs partenaires, The Macallan s'associe au restaurant ROUGE 1 étoile MICHELIN pour un dîner d'exception à quatre mains. Le 21 mai prochain, la cheffe Georgiana Viou (ROUGE*) recevra le chef Tom Meyer (La Chèvre d'Or**) pour une soirée unique inspirée de leur voyage en Écosse, en mars 2025, au cœur de la distillerie The Macallan.

Niché entre les murs du Margaret - Hôtel Chouleur****, la cour intérieure accueillera cette rencontre singulière, entre inspirations méditerranéennes et héritage écossais. Nourris par cette immersion au sein de la distillerie, les deux chefs ont pensé ce menu en six temps en accord avec une sélection de whiskies The Macallan.

Récompensée par une étoile MICHELIN, Georgiana Viou partage avec Tom Meyer une vision créative et instinctive de la gastronomie. Ensemble, ils proposeront un voyage gastronomique mettant en valeur la qualité et la richesse aromatique des single malts.

Pour prolonger ce moment, l'un des plats spécialement imaginés dans le cadre de cette collaboration rejoindra la carte du restaurant pour une durée de 3 mois.

ROUGE*

Le 21 mai 2025 à 19h30

Dîner à quatre mains – Georgina Viou et Tom Meyer

Menu en six temps avec accords mets & whiskies The Macallan – 190€ TTC par personne

Places limitées uniquement sur réservation, [sur ce lien](#).

À propos de ROUGE

Situé au cœur de Nîmes, dans l'enceinte du Margaret - Hôtel Chouleur, ROUGE est un restaurant gastronomique 1 étoile MICHELIN orchestré par la cheffe béninoise et provençale Georgiana VIOU. Autodidacte et passionnée, Georgiana VIOU s'inspire de la richesse de ses origines et propose une cuisine méditerranéenne instinctive. La cheffe et son équipe menée par le chef des cuisines Luka-Tao DEBENATH invitent à un voyage gastronomique qui fait la part belle aux produits du terroir, ponctuée de condiments et d'un soupçon de parfums d'ailleurs. Au cœur de la vieille ville de Nîmes, le restaurant gastronomique ROUGE offre une expérience unique, plonge dans un décor où marbre et laiton se mêlent élégamment à la chaleur du bois et du velours, dans un camaïeu carmin et terracotta, ou les beaux jours venus, à la lueur des bougies, sous les étoiles.

ROUGE - 6, rue Fresque 30000 Nîmes

www.margaret-hotelchouleur.com / https://www.instagram.com/rouge_nimes/

À propos de The Macallan

Fondée en 1824, la distillerie [The Macallan](#) est mondialement réputée pour ses whiskies single malt hors du commun.

Deux siècles se sont écoulés depuis que son fondateur Alexander Reid a distillé le premier lot de whiskies dans des alambics curieusement petits, dans le Speyside en Écosse ; amorçant ainsi le leg inestimable de ce whisky single malt écossais.

L'obsession de la qualité et du savoir-faire est la marque de fabrique de The Macallan.

L'utilisation d'anciens fûts de sherry en chêne confère à chaque whisky cette qualité exceptionnelle, cette couleur naturelle et ce caractère unique. Le tout combiné à la maîtrise parfaite des *Whisky Makers*.

Conçue par des architectes de renommée internationale et nichée sur un domaine de 196 hectares, [la distillerie](#) s'inspire des anciennes collines écossaises environnantes.

Les 200 dernières années ont été le prologue de tout ce qui reste à venir. Il s'agit d'un voyage dans le temps. Ceci constitue The Macallan.

Élaboré sans compromis. Savourez [The Macallan](#) de manière responsable.

Pour de plus amples informations, visitez le site themacallan.com et devenez membre de The Macallan Society pour découvrir l'histoire de nos whiskies. Pour les informations presse, visitez le site <https://www.themacallan.com/en/newsroom>