Le Picnic by Veuve Clicquot

PRINTEMPS

La Maison Veuve Clicquot remet le pique-nique au goût du jour sur la terrasse du Printemps

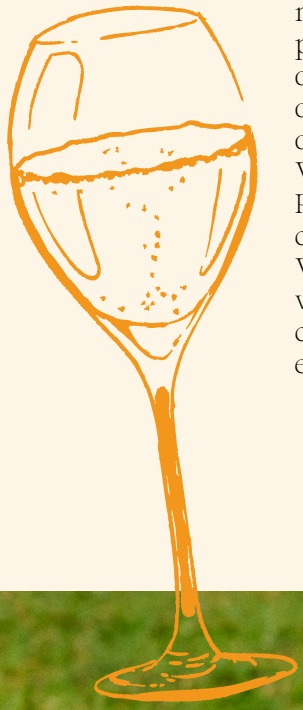
À l'approche des beaux jours, la Maison Veuve Clicquot investit à Paris la terrasse 7ème Ciel, au Printemps Haussmann pour mettre à l'honneur la saison des pique-niques.

LE PICNIC BY VEUVE CLICQUOT, UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE SIGNATURE

Veuve Clicquot dévoile cette année une nouvelle expérience immersive sur la Terrasse du 7e étage du Printemps : baptisée Le Picnic by Veuve Clicquot.

Tout est pensé pour permettre aux visiteurs d'apprécier cette expérience de pique-nique : tables de pique-nique, art de la table (de pique-nique !) développé en collaboration avec Souleiado, espaces ombragés grâce aux tentures et parasols installés sur la terrasse et avec cela une vue imprenable sur Paris.

Pour enrichir cette expérience, la cheffe Ella Aflalo propose une nouvelle carte qui reflète sa vision moderne du pique-nique. Sa cuisine se caractérise par des goûts francs et généreux, créant ainsi des moments culinaires remarquables.
Ella associe sa cuisine avec l'art de la table du lieu pour proposer une expérience sur mesure, transformant chaque pique-nique en une dégustation gastronomique.



UNE COLLABORATION AVEC SOULEIADO

Dans le cadre de cette expérience pique-nique Veuve Clicquot s'est rapproché de Souleiado pour développer une collection d'assiettes et de nappes de pique-nique Veuve Clicquot par Souleiado. Ces dernières seront dressées pour l'occasion sur la Terrasse du Printemps et seront aussi à retrouver disponibles à la vente à la boutique Veuve Clicquot au rez-de-chaussée du Printemps dans un panier pique-nique comprenant également une bouteille de Veuve Clicquot Brut Carte Jaune, des verres destinés à l'extérieur ainsi que des couverts pour composer votre propre expérience pique-nique.

BRUT CARTE JAUNE ET BRUT ROSÉ : DEUX CUVÉES DE CARACTÈRE

La Maison Veuve Clicquot invite les amateurs de champagne à découvrir ou redécouvrir ses cuvées Carte Jaune et Brut Rosé, deux champagnes emblématiques qui incarnent le savoir-faire de la Maison.

L'assemblage du champagne Carte Jaune au caractère structuré et équilibré, révèle une intéressante complexité avec des arômes de fruits blancs et de brioche, soulignés par des notes d'agrumes. Un champagne emblématique, marqué par sa vivacité et son élégance.

Le Brut Rosé se distingue par sa couleur délicate et ses arômes de fruits rouges, subtilement rehaussés de nuances épicées. Ce champagne se révèle à la fois fruité et structuré.

À PROPOS DE VEUVE CLICQUOT

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.

veuve-clicquot.com

Terrasse ouverte à partir du 5 mai, jusqu'à fin septembre.
Panier Picnic by Veuve Clicquot
Prix de vente conseillé : 450 €
Cette collection sera disponible au Printemps Haussmann.

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