

# INAUGURATION DE LA TABLE DES CHEFS LE 12 MAI 2023, À REIMS



La Maison Mumm lance la première saison du restaurant avec le Chef étoilé Mallory Gabsi et dévoile les noms des prochains Chefs invités

Concept de restauration gastronomique novateur imaginé par la Maison Mumm, La Table des Chefs accueille ses premiers clients le 12 mai prochain avec une carte signée par le Chef étoilé Mallory Gabsi. Il investit le restaurant pendant trois mois pour proposer une expérience de découverte et de partage autour de sa cuisine. Sur le modèle des résidences d'artistes, Mallory Gabsi passera le témoin à Florian Barbarot le 10 août, puis à la Cheffe étoilée Kelly Rangama le 30 novembre. Élu Meilleur sommelier du monde en 2023, Raimonds Tomsons propose une carte des vins et des champagnes qui fera le trait d'union entre les Chefs, d'une saison à l'autre. Profitant d'un élégant décor, les clients gourmets et gourmands participent à une exploration culinaire dans l'atmosphère feutrée des salons de La Table des Chefs, au bar à cocktails, ou encore sur la vaste terrasse pour profiter du jardin paysagé à la belle saison.





# UNE COMMUNAUTÉ DE CHEFS REUNIS PAR LA MAISON MUMM

Sur invitation de la Maison Mumm, de jeunes Chefs, connus ou émergents, viendront partager leurs inspirations culinaires et faire découvrir leur créativité, à La Table des Chefs, tout au long de l'année. Une véritable communauté de talents expression d'une cuisine plurielle, inventive et surprenante. Tous les trois mois, la passation s'organisera entre les Chefs en résidence. Le nouveau concept de restaurant gastronomique imaginé par la Maison Mumm à Reims place l'humain au cœur de cette expérience collective et collaborative, et portera l'attention nécessaire aux enjeux de développement durable et au rayonnement du terroir champenois, en privilégiant les produits locaux, frais et de saison.

## PORTAIT DU PREMIER RÉSIDENT DE LA TABLE DES CHEFS

Figure montante de la gastronomie, Mallory Gabsi, Chef du restaurant éponyme situé dans le 17<sup>ème</sup> arrondissement à Paris, inaugure La Table des Chefs le 12 mai. Mallory Gabsi a fait ses classes dans les plus belles tables de Belgique – dont le SeaGrill (2\*) où il rencontre son mentor le Chef Yves Mattagne, et le Hertog Jan (3\*) – et une participation remarquée à Top Chef en France, il décide d'ouvrir, à Paris, son premier restaurant. Succès immédiat : un an après l'ouverture il est consacré par le guide Michelin qui lui décerne une première étoile et le titre de Jeune Chef de l'année en mars 2023. Quand il n'est pas à Paris, Mallory Gabsi est un voyageur curieux des cuisines du monde et des rencontres qui nourrissent son inspiration. Une ouverture sur l'ailleurs en lien avec ses racines familiales. La vocation de Mallory Gabsi pour la cuisine remonte à l'enfance dont il garde des souvenirs savoureux et généreux. 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 : authentique, droite, chaleureuse, créative, voire même explosive ! Les saveurs, les textures, les associations se bousculent dans une proposition parfaitement maîtrisée, précise, construite.



# CARTES BLANCHES À MALLORY GABSI ET RAIMONDS TOMSONS

Mallory Gabsi est parti d'une page blanche pour La Table des Chefs, accompagné de son Chef sommelier Andrea Harel pour établir les bons accords mets-vins. Dans les salons, il propose une cuisine gastronomique fidèle à celle de son restaurant parisien : excellence dans l'exécution, respect et origine des produits. Les grands marqueurs de sa cuisine sont là – notamment, les associations qui bousculent les codes et l'omniprésence des épices et des herbes aromatiques – autour de produits très ciblés – anguille, langoustine, bœuf, pigeon, petit pois - qui ont inspiré des créations exclusives pour La Table des Chefs, à découvrir dans les menus du déjeuner (trois, quatre et six séquences) et du dîner (quatre et six séquences). Changement d'atmosphère côté jardin. Pour la terrasse, le Chef a créé une carte courte plus décontractée, autour de plats à partager tels que le Carpaccio de Bar de ligne, mayonnaise au combawa, pickles de fleurs de fenouil ou le Bœuf maturé, ail noir, crème de ricotta, crumble d'olive noire. Chaque dimanche, un brunch gourmand est servi, en terrasse, accompagné des cuvées Mumm Cordon Rouge et Mumm RSRV Blanc de Blancs 2015 : Œuf 63°, Saumon gravlax, Soupe de petit pois, Création de saison du Chef, Pâtisseries, Pains et viennoiseries...

*« La Maison Mumm me donne la chance de pouvoir rendre accessible ma cuisine en dehors de Paris, pendant trois mois. A La Table des Chefs, j'ai fait un lieu qui me ressemble, vivant et chaleureux, où l'on vient pour partager de bons moments autour d'une belle cuisine. C'est une aventure formidable »* – Mallory Gabsi





Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du monde 2023 et ami de la Maison Mumm depuis 2017, a également embarqué dans l'odyssée gastronomique de La Table des Chefs. Il a élaboré une carte des vins qui évoluera en fonction du Chef en résidence et qui permettra de déguster quelques pépites trouvées par cet expert. A découvrir notamment : en France, dans l'appellation Montlouis-sur-Loire, Les Bournais 2019, de François Chidaine, étoile montante de la nouvelle génération de vignerons de la Vallée de la Loire, qui permet d'apprécier le chenin blanc dans un style plus éclatant et vif qu'habituellement; ou encore, du côté du Piémont, le Chiara Boschis - Barolo Mosconi 2017, du domaine E. Pira & Figli, le fruit d'un terroir d'exception et d'un cru réputé qui produisent un Barolo expressif avec un bon potentiel de vieillissement.

*« A La Table des Chefs, j'ai mis à l'honneur les grandes régions viticoles françaises, avec une ouverture sur l'Europe et le Nouveau Monde. Une invitation à la découverte pour satisfaire les amateurs tout comme les connaisseurs »* — Raimonds Tomsons

Exclusivement pour La Table des Chefs, il donne accès à de vieux millésimes de champagnes issus de l'Œnothèque G.H. Mumm, comme le Mumm Millésimé 1953. Pour Raimonds Tomsons, la Maison Mumm dispose de terroirs exceptionnels en Pinot Noir qui lui ont permis de développer un savoir-faire remarquable autour de ce cépage, d'en traduire toute la profondeur, toutes les nuances. Les champagnes Mumm ne sont pas réservés à l'apéritif, leur richesse et leur qualité en font des vins de gastronomie. C'est le cas notamment de Mumm RSRV Blanc de Noirs Brut 2013, une expression délicate du Pinot Noir du terroir classé Grand Cru de Verzenay. Un champagne caractérisé par sa pureté, sa fraîcheur et sa complexité.





# UN DÉCOR INSPIRÉ D'UN CARNET DE VOYAGES

La Table des Chefs est installée dans la Maison Cordon Rouge – l'hôtel particulier de la Maison Mumm – rénovée avec la volonté de prolonger son histoire : une demeure avec une tradition d'hospitalité, ayant accueilli pendant très longtemps des personnalités de tous horizons et des cinq continents. La Maison Mumm a tiré le fil des explorations, passées et futures, pour repenser les espaces, raconter une histoire en lien avec celle de la bâtisse autour de l'accueil des voyageurs du 21<sup>ème</sup> siècle. Une sélection minutieuse d'affiches, de tableaux, d'illustrations, de photos, d'objets a été faite dans les archives de la Maison Mumm pour nourrir la narration. Le restaurant s'articule autour :

- Du Salon Céladon s'inspire de l'univers chromatique des anciennes porcelaines chinoises. Son atmosphère douce et chaleureuse nous emmène au temps des explorations savantes du 19<sup>ème</sup> siècle. Le papier-peint en trompe l'œil de la Maison Pierre Frey offre une fenêtre ouverte sur un monde imaginaire qui appelle à l'évasion.
- Du Salon du Collectionneur célèbre la diversité du monde et des cultures. C'est un lieu de mémoire et de collection qui rassemble des objets insolites ou précieux, d'ici et d'ailleurs, d'hier et d'aujourd'hui, évoquant les explorations, le voyage, les richesses de la nature, les sciences... Ce salon à l'univers feutré, dominé par le bois, a été pensé dans l'esprit d'une cabine de bateau.
- Du Salon Côté Bar est la pièce centrale. Le bar en métal perforé et bois a été réalisé sur mesure par un compagnon rémois : une pièce monumentale tout en modernité et tension. C'est ici que Chef en résidence officiera au contact des clients qui déjeunent ou dînent au comptoir. On pourra y déguster également les cocktails signature du restaurant et les champagnes G.H. Mumm.
- De la Terrasse qui offre une jolie vue sur le parc paysagé dont les arbres fruitiers approvisionnent la cuisine. Les beaux jours promettent des déjeuners bucoliques et de douces soirées gourmandes, dans havre de calme et de nature, le seul au cœur de la ville de Reims.





# UNE ASSOCIATION DE SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE EN LIEN AVEC L'HÉRITAGE DE LA MAISON MUMM

La Table des Chefs met en lumière la philosophie de G.H. Mumm autour de la valorisation de l'excellence des savoir-faire et des produits et propose de nouvelles expériences de dégustation. Traditionnellement présents sur les plus belles tables du monde, les champagnes G.H. Mumm s'accordent depuis près de deux siècles avec finesse et justesse, à la gastronomie. Sous l'impulsion créative d'une nouvelle génération de Chefs, de nouveaux accords entre les champagnes et les mets vont se créer : un assemblage généreux et audacieux.

Avec la Table des Chefs, G.H. Mumm écrit un nouveau chapitre de son histoire, démontrant une nouvelle fois sa capacité à innover tout en préservant un héritage de près de deux cents ans.

De la Terrasse qui offre une jolie vue sur le parc paysagé dont les arbres fruitiers approvisionnent la cuisine. Les beaux jours promettent des déjeuners bucoliques et de douces soirées gourmandes, dans havre de calme et de nature, le seul au cœur de la ville de Reims.



La Table des Chefs ouvre ses portes le **12 mai** avec le Chef I\* Michelin Mallory Gabsi, puis sera heureuse d'accueillir, le **10 août**, Florian Barbarot, Chef du restaurant Quelque Part à Paris, et le **30 novembre**, Kelly Rangama, Chef du restaurant Le Faham, I\* Michelin, à Paris. **En 2024**, place aux influences plus lointaines avec des Chefs qui viendront du monde entier.

Pour toute réservation à partir du 12 mai :

Ouverture du jeudi soir au lundi midi

<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

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'iconique 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.

## CONTACTS PRESSE

Laurie Pierrin

[laurie.pierrin@pernod-ricard.com](mailto:laurie.pierrin@pernod-ricard.com) — 06 33 66 55 05

Gaëlle Marcel

[gaelle.marcel@pernod-ricard.com](mailto:gaelle.marcel@pernod-ricard.com) — 06 07 70 55 67

