

LA MAISON MUMM POURSUIT SES EXPLORATIONS GASTRONOMIQUES AVEC SA SECONDE RÉSIDENCE À LA TABLE DES CHEFS



Florian Barbarot prendra la suite de la figure montante Mallory Gabsi à La Table des Chefs à Reims, dès le 11 août prochain.

Le concept novateur de La Table des Chefs, pensé sur le modèle des résidences d'artistes, poursuit son aventure dès le 11 août prochain, avec Florian Barbarot. Chef du restaurant Quelque Part situé dans le 9ème arrondissement à Paris, il prend les commandes du restaurant à Reims pendant trois mois, pour proposer une expérience immersive et innovante autour de sa cuisine et des cuvées G.H. Mumm.

Il passera ensuite le témoin le 30 novembre prochain à la Cheffe étoilée Kelly Rangama. C'est Raimonds Tomsons, élu Meilleur Sommelier du monde en février 2023, qui signe 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.



UNE COMMUNAUTÉ DE CHEFS RÉUNIS 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. Ce 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.



PORTRAIT DU DEUXIÈME RÉSIDENT DE LA TABLE DES CHEFS

Le jeune chef Florian Barbarot officiera dès le 11 août prochain, derrière les fourneaux de la Table des Chefs à Reims, à la suite de Mallory Gabsi. Florian Barbarot a fait ses classes dans les plus belles tables étoilées du monde entier - L'Auberge de l'III en Alsace, Daniel à New York, ou encore à Tahiti, en Suisse allemande ou en Normandie. Il poursuit ainsi l'aventure de ce nouveau concept de restaurant gastronomique imaginé par la Maison Mumm, se reposant sur une résidence de jeunes chefs issus d'horizons différents, et qui se relayeront à chaque saison pour proposer leur vision innovante de la gastronomie aux gourmets locaux et de passage.

Florian Barbarot a la conviction très tôt qu'il sera cuisinier. Sa mère et sa grand-mère sont de celles qui lui révèlent son grand sens olfactif et sa curiosité gustative. Lors de son passage à Manhattan, le jeune cuisinier découvre des tables gastronomiques, où l'on réserve au poisson une place de choix. Une singularité culturelle qui deviendra signature de son premier restaurant parisien, le Quelque Part, ouvert après sa participation remarquée à Top Chef en France.

« J'AIME DIRE QUE MA CUISINE EST LISIBLE ET IMPRÉVISIBLE. J'AIME QUE L'ON PUISSE RECONNAÎTRE LE PRODUIT VISUELLEMENT ET GUSTATIVEMENT, QU'IL SOIT RESPECTÉ EN CUISSON AINSI QU'AVEC LES ASSAISONNEMENTS. MA CUISINE EST ÉGALEMENT IMPRÉVISIBLE CAR J'AIME CRÉER DES ASSOCIATIONS INATTENDUES ». — Florian Barbarot



UNE CUISINE IMMERSIVE ET EXPÉRIENTIELLE

Florian Barbarot participe aux explorations gastronomiques de La Table des Chefs en ajoutant son regard poétique et son sens du partage. Parti d'une carte blanche, il imagine un récit culinaire empreint de l'histoire de la Maison Mumm autour de son emblème, le Cordon Rouge. Réinterprété graphiquement et gustativement au cœur de chaque assiette, l'icône raconte, à la faveur des choix d'ingrédients et de textures du jeune Chef, les 200 ans d'un héritage champenois. Audacieux et savoureux, ses plats entre terre et mer sont pensés comme une expérience globale : faire honneur à un lieu d'exception et à son histoire, et faire résonner en un accord parfait, les richesses du terroir avec les bons vins. À déjeuner et à dîner, accompagné des cuvées Mumm Cordon Rouge et Mumm RSRV Blanc de Blancs 2015, le menu de Florian Barbarot, disponible 5 jours sur 7 y compris le dimanche, réserve de nombreuses surprises en une plongée gastronomique vers les abysses marines. En 3, 4 ou 6 séquences, des plats frais et gourmands proposent des associations étonnantes - entre poulpe confit et cordon rouge de groseille, champignon eryngii et beurre de café ou encore en finale sucrée, lentille beluga confite et cordon rouge de rhubarbe.

« LORSQUE J'AI VISITÉ LES CAVES MUMM À REIMS, J'AI DÉCOUVERT TOUTE LA RICHESSE HISTORIQUE DE LA MAISON. À LA TABLE DES CHEFS, JE SOUHAITE RÉALISER UNE CUISINE QUI ME RESSEMBLE, ET C'EST L'ASSIETTE QUI PARLERA D'ELLE-MÊME. » — Florian Barbarot



Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du monde 2023 et ami de la Maison Mumm depuis 2017, embarquera également dans l'odyssée gastronomique de La Table des Chefs. Il élaborera une carte des vins autour des grandes régions viticoles françaises, avec une ouverture sur l'Europe et le Nouveau Monde. Elle invitera à la découverte, sera suffisamment équilibrée pour pouvoir satisfaire aussi bien les amateurs que les connaisseurs, et pourra évoluer en fonction du Chef en résidence. Du côté des champagnes, il donnera accès à quelques millésimes anciens issus de l'Œnothèque de G.H. Mumm.

« 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 CE QUE JE VAIS M'EFFORCER DE TRANSMETTRE À LA TABLE DES CHEFS. » — Raimonds Tomsons



**Rendez-vous à La Table des Chefs, les réservations
sont ouvertes et les places limitées :**

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

Suivez-nous sur IG [@laTabledesChefs.Mumm](#)

À PROPOS DE G.H. MUMM

La Maison Mumm fait partie de Martell Mumm Perrier-Jouët, la filiale prestige cognac et champagne de Pernod Ricard, le n°2 mondial des Vins et Spiritueux. Jouissant d'un formidable patrimoine remontant à 1827, G.H. Mumm est la première Maison de Champagne Super Premium en France et la troisième dans le monde*. Reconnaisable à son ruban rouge incrusté dans la bouteille, la cuvée Mumm Grand Cordon, véritable prouesse technique, incarne parfaitement l'esprit de la Maison : puissance et structure des Pinots Noirs, innovation et remise en question permanente. *IWSR 2019

CONTACTS PRESSE

Laurie Pierrin

laurie.pierrin@pernod-ricard.com — 06 33 66 55 05

Gaëlle Marcel

gaelle.marcel@pernod-ricard.com — 06 07 70 55 67

