

LA MAISON MUMM ACCUEILLE UNE CHEFFE ÉTOILÉE POUR SA TROISIÈME RÉSIDENCE À LA TABLE DES CHEFS



Kelly Rangama, cheffe étoile Michelin, prendra la suite de Florian Barbarot dès le 2 décembre prochain au sein de La Table des Chefs, le restaurant de la Maison Mumm ouvert à l'année à Reims.

Le concept novateur de La Table des Chefs, pensé sur le modèle des résidences d'artistes, poursuit ses explorations gastronomiques dès le 2 décembre prochain, avec Kelly Rangama. Décorée d'une étoile Michelin pour son restaurant Le Faham, situé dans le quartier des Batignolles à Paris, elle propose pendant trois mois une expérience innovante et un voyage aux confins des Outre-mer autour de son univers culinaire moderne et des cuvées G.H. Mumm. Élu Meilleur Sommelier du monde en février 2023, Raimonds Tomsons poursuit sa collaboration avec Maison Mumm et signe tout au long de l'année, la carte des champagnes et des vins de la Table des Chefs. 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, viennent 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'organise 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 DE LA TROISIÈME RÉSIDENTE DE LA TABLE DES CHEFS

Après la figure montante Mallory Gabsi et le jeune chef créatif et curieux Florian Barbarot, c'est au tour de l'étoilée Kelly Rangama de prendre place en cuisine à la Table des Chefs à Reims, dès le 2 décembre prochain. Quand elle parle de son arrivée en gastronomie, la jeune cheffe évoque de suite trois figures inspirantes devenues de véritables mentors. En tout premier lieu, son père qui lui transmet l'amour des saveurs et produits réunionnais. Puis, le MOF Éric Robert qu'elle rencontre sur les bancs de l'École Ferrandi. Enfin, Thomas Boullault qui la hisse de stagiaire à sous-chef après quelques années passées à L'Arôme, la table parisienne récompensée d'une étoile au guide Michelin. Ces soutiens de la première heure lui permettent de façonner sa cuisine et de porter sa vision singulière de la gastronomie.

Avec son mari chef pâtissier Jérôme Devreese, elle ouvre en 2019 le restaurant Le Faham, rapidement distingué d'une première étoile par le jury du Michelin, venant récompenser leur modernité culinaire et leur esprit d'innovation.



« NOTRE CUISINE, C'EST UN MENU QUI A UN FIL CONDUCTEUR TOUT AU LONG DU REPAS. NOUS AVONS UNE VISION FORTE PORTÉE PAR UNE COHÉRENCE DE L'ENTRÉE AU DESSERT, SANS AVOIR DÉÇU À AUCUN MOMENT LE CLIENT. TOUT EN NE CESSANT JAMAIS DE SURPRENDRE ET D'APPRENDRE. »

— Kelly Rangama.

UNE RECHERCHE INCESSANTE D'INNOVATION

Kelly Rangama participe aux explorations de la Table des Chefs en partageant son sens de la découverte et de l'innovation. Sa vision de la gastronomie, une vision singulière empreinte de voyage, au cœur de l'Océan Indien, vient s'accorder au caractère innovant de la Maison Mumm et ses champagnes d'excellence. Tout en recherchant un équilibre avec les différentes cuvées, son menu gastronomique aux accents ultra-marins - en 3, 4 ou 6 séquences - est une expérience unique et fait résonner en un accord parfait, les richesses du terroir. À déjeuner et à dîner, accompagné des cuvées Mumm Cordon Rouge et Mumm RSRV Blanc de Blancs 2015, le menu de Kelly Rangama, disponible 4 jours sur 7, réserve de nombreuses surprises en une escapade ensoleillée vers les saveurs d'Outre-mer - combava, géranium rosat ou coriandre. La légine au rougail citron et émulsion de lard, est la pièce centrale incontournable, un poisson blanc emblématique de la Réunion, venu des mers australes. Il est précédé d'un carpaccio de Saint Jacques, pétales de letchis et combava ou de cèpes poêlés, condiment betterave fumée et noix fraîches. En dessert, la mangue réunit un sorbet citron/vanille et un crémeux coriandre, en point final parfaitement cohérent.



« JE SUIS UNE PASSIONNÉE DE CHAMPAGNE. J'AI EU UN COUP DE CŒUR POUR LA MAISON MUMM QUI EST EN CONSTANTE RECHERCHE D'INNOVATION POUR CRÉER ET ASSEMBLER SES CUVÉES. NOS DEUX UNIVERS SE RÉPONDENT PARFAITEMENT. C'EST LA PREMIÈRE FOIS QUE LA MAISON MUMM COLLABORE AVEC UNE FEMME CHEF ET C'EST AUTANT UN HONNEUR POUR MOI QU'UN DÉFI POUR ME SURPASSER ». — Kelly Rangama.

Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du monde 2023 et ami de la Maison Mumm depuis 2017, embarque également dans l'odyssée gastronomique de La Table des Chefs. Dans le cadre de cette nouvelle résidence gastronomique, il a sélectionné spécifiquement des accords champagne mettant en valeur, soulignant la finesse et l'identité aromatique des plats élaborés. Le sommelier donnera également accès à quelques millésimes anciens issus de l'Œnothèque de G.H. Mumm. La carte des vins s'agrandit, mettant 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, et évolue en fonction du Chef en résidence.

« 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. LA DÉLICATESSE ET LA QUALITÉ DES CHAMPAGNES G.H. MUMM EN FONT DES VINS DE GASTRONOMIE, C'EST CE QUE JE M'EFFORCE DE TRANSMETTRE À LA TABLE DES CHEFS. LA SIGNATURE GASTRONOMIQUE DE LA CHEFFE ÉTOILÉE KELLY RANGAMA ET LA RICHESSE DES SAVEURS DES PLATS INVITENT A PROPOSER DES ACCORD METS ET VINS D'EXCELLENCE D'UNE GRANDE SINGULARITÉ. » — Raimonds Tomsons



Rendez-vous à La Table des Chefs.

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

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

