

TOM MEYER EN RÉSIDENCE DE PRINTEMPS À LA MAISON MUMM



Pour un printemps complet, Tom Meyer orchestrera, à partir du mois de mars, les fourneaux de La Table des Chefs, à Reims. Autant avouer la promesse d'un talent puissant et au service d'une exploration gastronomique unique.

Quatrième invité de la résidence culinaire de la Maison Mumm, Tom Meyer en partage pleinement l'esprit. Celle d'une adresse tout entière dévolue au charme discret de l'expérience lorsqu'elle se fait singulière et créative. Si la valeur n'attend pas toujours le nombre des années, Tom Meyer en est l'une des incarnations les plus convaincantes.

UNE IRRÉSISTIBLE ASCENSION

Son parcours impressionne, mélange de précocité et de maturité, qui l'installe aujourd'hui parmi les futures grandes figures de la cuisine française. Jurassien, fils de restaurateur, cet enfant des casseroles s'est forgé une technique virtuose aux hauts fourneaux d'Anne-Sophie Pic, de la Maison Lameloise, de Joël Robuchon, de la Chèvre d'Or à Èze et du restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier. Une intelligence du geste à laquelle s'ajoute une authentique sensibilité culinaire et un de ces tempéraments qui font les grands chefs.

« J'ai fait beaucoup de sport et de compétition qui me poussent aujourd'hui encore à vivre mon métier dans le défi, le challenge, le goût d'aller plus loin » reconnaît celui qui, à tout juste 30 ans, collectionne les plus belles récompenses professionnelles dont ce fameux titre de Meilleur Ouvrier de France obtenu la même année que sa première et précoce étoile Michelin décrochée, une petite année après l'ouverture de son Granite, table phare de la nouvelle scène gastronomique parisienne, installée au cœur du Marais.



UN FABULEUX IMAGINAIRE CULINAIRE

« EN INVESTISSANT LA TABLE DES CHEFS, JE ME RETROUVE DANS UN FORMIDABLE ÉLÉMENT. CELUI DE LA MAISON MUMM COMME LE MIEN. AU CŒUR D'UN LIEU PARTICULIER, SENSIBLE, INCARNÉ, AUTOUR D'UN DE CES MENUS CARTE BLANCHE QUI OFFRENT AUSSI À CUISINER LA SURPRISE. DANS MA CUISINE, LA RECETTE RACONTE UNE HISTOIRE QUE L'ASSIETTE MET EN SCÈNE »

confie un Tom Meyer aujourd'hui reconnu par son sens du produit et de la saisonnalité, sa science de la flamme et cette hypersensibilité à raffiner les sauces et les alliances.



À Reims, au salon comme au jardin de La Table des Chefs, sa carte blanche invite un de ses imaginaires gourmands qui, soudain, s'incarne soudain dans l'exploration.

La langoustine se découvre une rive insoupçonnée d'oseilles, de bourgeon de cassis et de tagète passion, tandis que la première asperge verte se révèle en un jardin de sabayon noisette et lavande. L'odyssée se poursuit avec le tourteau de Roscoff en concentration de carcasse, prenant le large de bois de vanille et d'estragon du Mexique, l'omble chevalier quitte le courant de son lac pour le frisson de condiment XO, sapin et beurre blanc de genièvre, la volaille fermière vin blanc court un champ de morille et de reine des prés.

Prologue de cette expérience gastronomique, le chocolat cru Tulakalum et grué de cacao s'exotisent un peu plus d'agrumes et de poivre vert.

EXTENSION DU DOMAINE DE LA BULLE

Au long goût du menu de Tom Meyer, Raimonds Tomsons, meilleur sommelier du monde 2023 et ami de la Maison Mumm depuis 2017, se fait compagnon de route en ouvrant la malle aux trésors de l'Œnothèque et des cuvées de la Maison Mumm.

Au premier temps de la langoustine, le vin rosé Fantastique 2022 de Sainte Marguerite en Provence. La puissance de terroirs, notamment celle des pinots noirs chère à la Maison ouvre soudain de nouvelles perspectives deux plats plus loin, avec le tempérament de ce Mumm RSRV Blanc de Blancs 2015, ajoutant des bulles umamiesques au tourteau. Jusqu'à ce porto Sherry Sandeman précieux à venir corser les cacaos du dessert.

La cave pleine d'inattendu s'agrandit au fil des résidences, 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.

D'UNE AVENTURE À L'AUTRE

Aujourd'hui, Tom Meyer pose ses casseroles comme on pose ses bagages. Et demain ? Une table où le *si loin* rejoint le *si proche*, La Table des Chefs de Maison Mumm murmure déjà ses prochaines étapes.

Celle d'un été passé en compagnie de Sato Hideaki, étonnant et détonant triple étoilé hong-kongais. Celle d'un automne et d'une fin d'année dans le sillage de Victor Mercier, jeune garde de primo étoilé parisien en prometteuse escale rémoise.



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



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