

Le chef Victor Mercier invité à La Table des Chefs



Le 9 novembre prochain, le primo étoilé parisien Victor Mercier s'installe à La Table des Chefs à Reims pour une saison d'hiver où le meilleur des produits de France s'invite au goût du monde. Une résidence où le talent rejoint l'engagement.

Au cœur de Reims, au sein de l'ancien hôtel particulier de la Maison Mumm, l'adresse accueille l'avant-scène gastronomique de ces chefs pour qui l'appétit n'a de saveur qu'à se doubler de pertinence.

Après Mallory Gabsi, Florian Barbarot, Kelly Rangama, Tom Meyer et Hideaki Sato, au tour du jeune chef Victor Mercier, étoilé Michelin et ancien finaliste de Top Chef, et récemment nommé parmi les meilleurs chefs au monde par les Best Chefs Awards, d'investir les lieux en orchestrant un menu à son image, riche de convictions.

CUISINE DE SAVEUR, COMMUNAUTÉ DE VALEUR

A 34 ans, Victor Mercier incarne brillamment la nouvelle génération de la cuisine d'auteur. Lui parmi les jeunes figures montantes d'une cuisine inspirée, inspirante où l'assiette se plaît à cheminer vers des alliances inattendues. Cuisine d'auteur qui, du côté de chez Victor Mercier, se veut aussi celle d'un auteur engagé.

Frais bachelier, il se découvre une véritable vocation au hasard d'un dîner dans une grande table gastronomique, s'engage aux fourneaux, parcourt le monde et le métier, de Meudon à Copenhague, de bistronomie en Australie, se dévoile en finale de la saison 9 de Top Chef pour bientôt ouvrir sa propre table à Paris, à l'enseigne du FIEF (Fait Ici En France). Là qu'il orchestre sa « cuisine du sens », loquace et locavore, mélange d'engouement et d'engagement, soucieuse de son environnement, respectueuse de l'artisan producteur et de l'agriculture raisonnée. Une cuisine au goût de l'époque vite saluée d'une première étoile Michelin et qui aujourd'hui trouve résidence au cœur de Reims, à La Table des Chefs. Une rencontre gastronomique entre de grands champagnes et une table contemporaine que Victor Mercier résume au bon sens d'une jolie formule : « *goût du bonheur et communauté de valeur.* »



DÉLICIEUSEMENT D'ICI, D'AILLEURS

Aux murs complices de l'hôtel particulier de La Table des Chefs, de nombreuses photos retracent l'histoire de la Maison Mumm, témoignant de son esprit d'exploration et d'innovation. De cette mémoire vive, Victor Mercier s'est inspiré pour composer les six séquences d'un menu où l'ici croise à l'ailleurs.

« J'AIME TOUT TRAVAILLER. LE POTAGER COMME LA MER, LA BASSE-COUR AUTANT QUE LA FORÊT. JE NE ME LIMITE EN RIEN, HORMIS PEUT-ÊTRE À MES PROPRES GOÛTS. »



Confidence du chef qui se dévoile, à Reims, dans cette balade culinaire où chaque produit soigneusement sourcé au meilleur de la France invite à un exotisme insoupçonné. Le tour de l'assiette se fait soudain tour du monde. Épices et curcuma d'Hexagone prennent la route des Indes le temps d'un très veggie Dahl de lentilles et émulsion de carottes. Citron Meyer et détonant café de céleri révèlent la Saint-Jacques. Chou rave, menthe, coriandre et cacahuète française offrent un jardin gourmand à ce thaïlandais Pad Thaï de seiche à cru auquel succède ce terre-mer où barbue, oursin, blettes et pommes de terre se rallient au panache d'un insatiable beurre vert au champagne et géranium rosat. Plus loin, navets et pruneau parfumé de poivre de cassis accompagnent le canard rose de plaisir de la Maison Burgaud. Jusqu'à ce final finistérien d'un gwell (gros lait fermenté) enchanté de pollen, bergamote, sudachi, citron brûlé et amande amer.

MISE EN TABLE, MISE EN BULLES

« UN REPAS SANS CHAMPAGNE C'EST COMME UNE CUISINE SANS SEL. J'AI EU LA CHANCE DE VISITER LES CAVES DE LA MAISON MUMM : QUELLE HISTOIRE, QUEL TRAVAIL, QUEL INCROYABLE MÉTIER ET QUELLE ÉMOTION ! A CHAQUE COUPE ON BOIT LA FRANCE. »

Ce frisson de Victor Mercier, c'est Raimonds Tomsons, ami de la Maison Mumm depuis 2017, qui s'applique à le mettre en bulle. Comme à chaque résidence, le meilleur sommelier du monde 2023 aborde au continent de l'Œnothèque G.H. Mumm pour en sélectionner les flacons qui feront écho aux six séquences du menu.



« LES COMPOSITIONS DE VICTOR M'ONT TRÈS SINCÈREMENT SURPRISES DANS LEUR FAÇON QUASI SPONTANÉE, PRESQUE INSTINCTIVE, À APPELER UNE CUVÉE PRÉCISE. »

Sur les épices du Dhal de lentilles, l'intensité du Mumm Blanc de Noirs 2018. La belle complexité aromatique du Mumm 2016 du côté du Pad Thai. A l'écho de la Saint-Jacques, la séduction d'un Mumm RSRV 4.5, l'élégance du RSRV Blanc de Blancs 2015 à la vague de la barbue, la gourmandise du RSRV Rosé Foujita sur le canard et toute la fraîcheur du Mumm Cordon Rouge à ce grand bol d'air de dessert, gwell, pollen et bergamotte.

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.

CONTACTS PRESSE

Maison Mumm : Laurie Pierrin

laurie.pierrin@pernod-ricard.com

06 33 66 55 05

Agence DM Media : Claudia Hubig-Schall

claudia@dmmediapr.com

06 70 25 58 90



G.H.MUMM
CHAMPAGNE

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