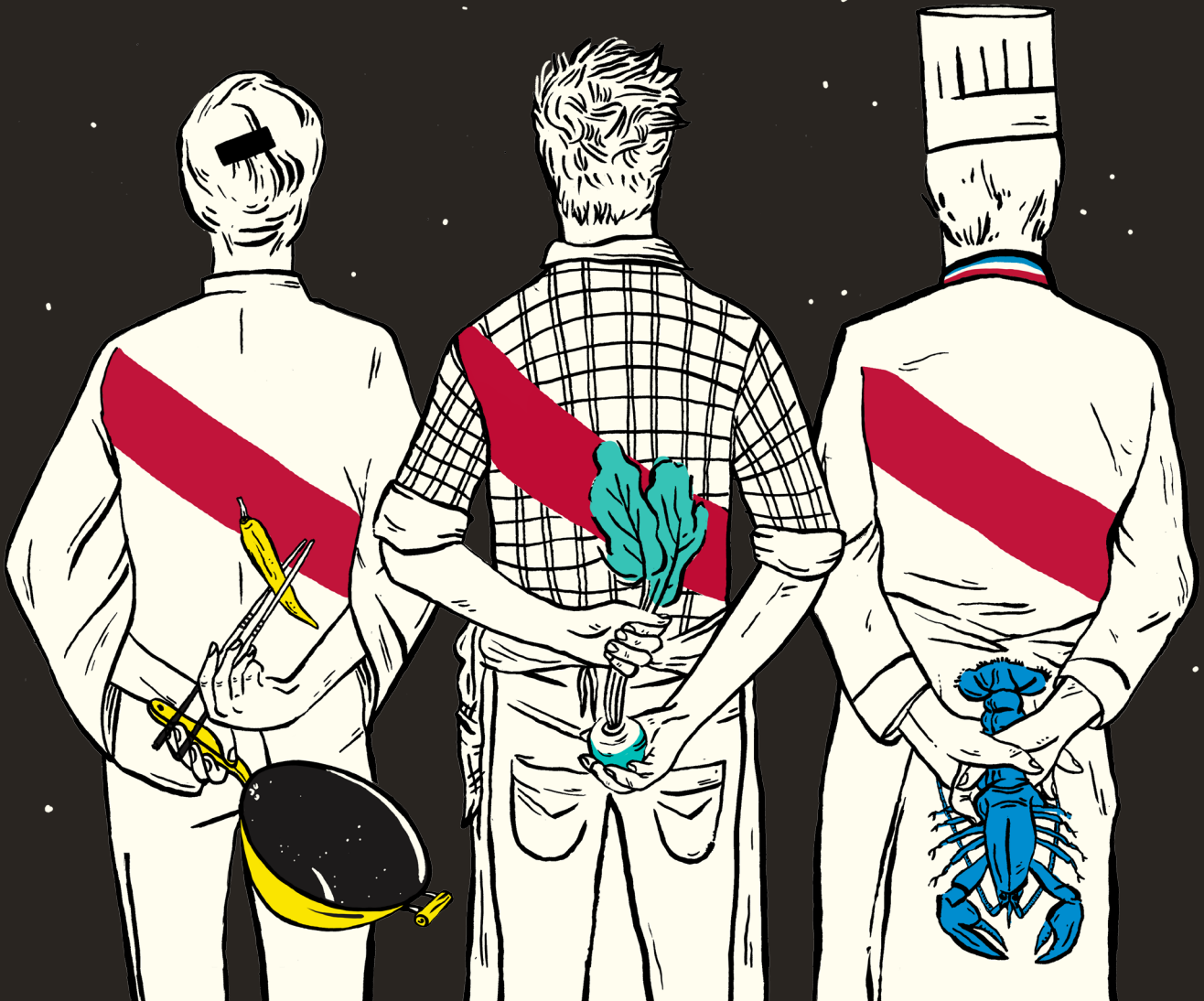


G.H. MUMM PRÉSENTE

LA
MACHINE
À
GOÛTER
LE
TEMPS



« GRÂCE À LEUR PALETTE AROMATIQUE,
LES CUVÉES DE LA MAISON G.H.MUMM
S'ACCORDENT AUX DIFFÉRENTES
CRÉATIONS DES CHEFS.
TANTÔT EN CONTRASTE, TANTÔT
EN HARMONIE, MAIS TOUJOURS
AU SERVICE DU GOÛT. »

DIDIER MARIOTTI



**CHEF DE CAVES
DE LA MAISON G.H.MUMM**

LA
MACHINE
À
GOUTER
LE
TEMPS



*

* SON CORDON ROUGE EMBLÉMATIQUE
EST L'AMI DES PLUS GRANDS CORDONS
BLEUS. PRÉSENTE SUR LES MEILLEURES
TABLES DEPUIS PRÈS DE DEUX SIÈCLES,
LA MAISON G.H.MUMM ENTRETIENT
UNE RELATION FUSIONNELLE AVEC LA HAUTE *
GASTRONOMIE FRANÇAISE. EN COMMUN ?
UN APPÉTIT IMMODÉRÉ
POUR L'EXCELLENCE...

*

* Rendez-vous incontournable des
becs fins, les Menus de Légende®
organisés chaque année reprennent
du service ! Après avoir remis au goût
du jour les Dîners de Faveur (2014),
les Grands Banquets (2013) ou
encore les menus des Transports de
Légende (2012), cette 7^e édition rend
hommage à trois courants culinaires
majeurs de l'époque contemporaine.
Gastronautes, embarquez dans la
Machine à goûter le temps ! En exclu-
sivité mondiale, un concept novateur
réunissant la crème de la crème,
fidèle à la devise du créateur Georges
Hermann Mumm : « Seulement le
meilleur ». 3... 2... 1... (Re)découvrez
trois cuisines, pour une montée de
saveurs en trois temps, à vivre trois
fois ! Et puisque G.H.MUMM est
* au champagne ce qu'elles sont au
patrimoine culinaire national, trois
toques d'exception se verront confier
les manettes du gastrospatial. Des
chefs reconnus pour leur talent, mais
également pour leur incarnation res-
pective des courants culinaires qu'ils
symbolisent. Chacun d'eux concoc-
* tera un plat emblématique de sa

planète, en prenant soin de le marier
aux cuvées Grands Crus de la mai-
son G.H.MUMM. Grâce à leur palette
aromatique, les cuvées de la Maison
G.H.MUMM s'accordent parfaite-
ment aux différentes créations des
chefs. Tantôt en contraste, tantôt en
* harmonie, mais toujours au service
du goût.

Après un somptueux retour aux
premières heures du XX^e siècle- âge
d'or de la cuisine classique orches-
tré par le chef étoilé et MOF au
restaurant du Negresco, Jean-Denis
Rieubland, repartez vers des ten-
dances culinaires plus modernes.
Après la cuisine fusion, fer de lance
des années 1990, représentée par
* Adeline Grattard, cheffe étoilée
sous influence chinoise, les papilles
voyageront jusqu'à une époque plus
récente, pour s'arrêter sur la cui-
sine naturaliste du talentueux chef
Florent Ladeyn. Une belle épopée
culinaire en perspective, alliance
entre plats et cuvées d'exception. Un
petit pas pour l'homme... Un grand
pas pour l'histoire de la gastronomie !

À PARIS



Cette 7^e édition des Menus de Légende[®] démarre tambouille battante par un dîner très attendu en plein cœur de la capitale. Trois toques, chacune en lignage direct avec un grand courant phare de l'histoire du goût. Jean-Denis Rieubland réveillera la cuisine classique bourgeoise, Adeline Grattard sera la digne héritière de la cuisine fusion, et le Top Chef Florent Ladeyn représentera une cuisine naturaliste pleine d'audace. Un voyage en parfait accord avec les Grands Crus G.H.MUMM, en présence de Didier Mariotti, chef de caves de la Maison et des frères Bogdanoff, maîtres de cérémonie ! A dîner d'exception, cadre d'exception bien sûr : rendez-vous au Molière, dans un hôtel particulier du XVII^e siècle, avec vue sur chaque cuisine d'époque. Et, cerise sur la madeleine de Proust, pour la première fois depuis la création des Menus de Légende[®], l'événement sera ouvert au public ! Mais attention, seuls 100 heureux convives pourront participer à cette soirée mémorable...

Pour ce grand soir, des recettes en clins d'oeil à un patrimoine riche de plus de deux siècles. En hommage aux petites mains de la Maison (les remueurs, bouchonniers, rinceuses...) Adeline Grattard proposera un nouveau geste -osé : "faire chabrot"... au champagne ! Jean-Denis Rieubland, chef du Negresco, reprendra un plat mythique du Palace... Allusion, vingt-cinq ans après, jour pour jour, à un mémorable dîner MUMM qui avait eu lieu dans ces murs pour fêter les étoilés Michelin 1990. Enfin, parce que G.H.MUMM est Histoire de terroirs, Florent Ladeyn travaillera sa toile par notes, autour de ce sol si particulier, qui fleure bon l'humus et la rosée.

Réservation sur
www.menusdelegende.com

LE JEUDI 26 MARS
19H ET 21H30
LE MOLIÈRE
40, RUE DE RICHELIEU
75001 PARIS
100€ TTC PAR PERSONNE

EN RÉGION

FAITES UNE HALTE EN RÉGION: Ne ratez pas les prochains départs de la Machine à goûter le temps! Après Paris, deux missions régionales décolleront du nord et du sud de l'Hexagone. Propulsés dans le cosmos de la gastronomie contemporaine, laissez-vous guider par les étoiles. Le principe est simple: deux déjeuners en région chez deux des trois chefs recevant chacun un chef invité pour un dîner à quatre mains et deux époques, en parfait accord avec les Grands Crus G.H.Mumm. Aux commandes des fourneaux spatiaux, Florent Ladeyn vous accueillera dans son auberge familiale, Le Vert Mont à Boeschepe (Nord) et aura pour copilote la cheffe Adeline Grattard. La deuxième mission se déroulera à Nice (Alpes-Maritimes), au Chantecler (le gastronomique du Negresco), avec pour commandant de bord Jean-Denis Rieubland, et Florent Ladeyn en copilote... Au cours du mois d'avril, chacun vous fera voyager vers sa planète. Attention, la Machine a une capacité d'accueil limitée! Ouvertes à la presse et au grand public, ces deux missions pourront accueillir chacune un maximum de 50 personnes.

Réservation sur
www.menusdelegende.com

CHEZ FLORENT LADEYN
LE VERT MONT
1318, RUE DU MONT-NOIR
59299 BOESCHEPE
100€ TTC PAR PERSONNE

CHEZ JEAN-DENIS RIEUBLAND
LE CHANTECLER
HÔTEL LE NEGRESCO
37, PROMENADE DES ANGLAIS
06000 NICE
100€ TTC PAR PERSONNE

DANS LES RESTAURANTS

JOUEZ LES PROLONGATIONS: Amis gastronomes, réjouissez-vous! Pendant un mois, le grand voyage se poursuit dans chacun des établissements des trois chefs invités. Pour le bonheur de vos papilles, et avec la complicité de la Maison au célèbre cordon rouge, nos trois toques d'exception proposeront soit un menu entièrement dédié à l'époque qu'elles représentent (classique, fusion ou naturaliste), soit un menu composite, inspiré des grands Menus de Légende® servis pendant l'événement... Avec plusieurs haltes gastrottemporelles si cela les amuse! Cette prolongation se déroulera tout au long du mois de juin.

Réservation directement auprès des restaurants

YAM'TCHA

121, RUE SAINT-HONORÉ

75001 PARIS

+33 1 40 26 08 07

www.yamtcha.com

LE VERT MONT

1318, RUE DU MONT NOIR

59299 BOESCHEPE

+33 3 28 49 41 26

www.vertmont.com

LE CHANTECLER

HÔTEL LE NEGRESCO

37, PROMENADE DES ANGLAIS

06000 NICE

+33 4 93 16 64 00

www.hotel-negresco-nice.com



Jean-Denis Rieubland

À la tête des cuisines du Negresco à Nice, ce jeune quadra officie dans les coulisses des deux établissements de l'hôtel : La Rotonde, brasserie de luxe au décor de carrousel, et surtout Le Chantecler, pour qui il a su reconquérir et maintenir une deuxième étoile jadis perdue au Michelin. Passé par les plus grandes maisons, dont La Tour d'Argent (Paris), ce disciple d'Escoffier, MOF millésime 2007, élabore une cuisine classique, inspirée par la Provence, le respect des produits et des traditions.

LE CHANTECLER HÔTEL LE NEGRESCO

37, PROMENADE DES ANGLAIS
06000 NICE
+33 4 93 16 64 00
www.hotel-negresco-nice.com



Adeline Grattard

Cheffe de Yam'Tcha (une étoile au Michelin) qu'elle vient d'agrandir pour refuser moins de monde, cette Bourguignonne de naissance signe et contre-signe à chaque service les accords sino-français d'une cuisine subtile, précise et souvent magique. Primée meilleure cuisinière Guide Fooding 2010, Adeline Grattard invite les plus beaux produits français à voyager à bord de son wok, en pleine tempête de flammes, et à franchir la Grande Muraille du plaisir.

YAM'TCHA

121, RUE SAINT-HONORÉ
75001 PARIS
+33 1 40 26 08 07
www.yamtcha.com



Florent Ladeyn

Le jeune et talentueux finaliste de « Top Chef » 2013 a su reprendre avec brio les rênes de l'auberge familiale du Vert Mont (une étoile au Michelin). Dans cet écrin niché au cœur de la campagne des Flandres, il peint une cuisine naturaliste, généreuse en émotions, qui respire l'audace et sublime le produit (de terroir). Même signature pour son second établissement, cantine flamande dans le Vieux Lille, primée par le Guide Fooding 2015 : des assiettes brutes, végétales voire sauvages. Faire bon, simple et juste, avec le petit brin de folie qui va bien... Florent Ladeyn, ou quand la nature se met à table.

LE VERT MONT

1318, RUE DU MONT NOIR
59299 BOESCHEPE
+33 3 28 49 41 26
www.vertmont.fr

LA MAISON
G.H.MUMM



SEULEMENT LE MEILLEUR.
DEPUIS TOUJOURS, CES MOTS DES FONDATEURS
DE LA MAISON INSCRIVENT G.H.MUMM
DANS UNE QUÊTE QUOTIDIENNE
DE LA PERFECTION ET DE L'EXCELLENCE.

Du vendangeur au Chef de Caves en passant par le remueur, des milliers de gestes associés à la noblesse de cet artisanat champenois se succèdent, chacun relayant le précédent et préparant le suivant pour qu'un jour, le champagne G.H.MUMM au célèbre Cordon Rouge s'offre aux regards et se dévoile dans toute

sa fraîcheur et son intensité. En écho à des traditions et à un savoir-faire éternels, en hommage à un terroir magnifique, G.H.MUMM propose des instants d'exception qui s'intensifient dans des rituels de dégustation retrouvés, renforcés. Réinventés.

*

G.H.MUMM, TELLEMENT CHAMPAGNE DEPUIS 1827

*

Les Champagnes G.H.MUMM,
c'est l'alliance de l'excellence et de l'élégance.

À l'origine de la tradition G.H.MUMM, il y a un homme, George Hermann Mumm. Cevisionnaire dont la devise était « seulement le meilleur », a très tôt compris l'importance d'acquérir les parcelles les plus rares de la Champagne pour garantir la qualité de ses cuvées. C'est lui qui donna l'impulsion internationale à la Maison en parcourant le monde dès la fin du XIX^e siècle, des États-Unis à la Russie, de l'Afrique du Sud au Pérou. Son coup de génie reste la création de la célèbre cuvée Cordon Rouge en 1876. Cette cuvée d'exception s'invita sur les tables les plus prestigieuses au monde pour devenir le « Champagne des Souverains ». Aujourd'hui encore, G.H.MUMM est le champagne officiel de la cour royale d'Angleterre.

Riche d'un terroir unique composé de 218 hectares dont 160 classés Grands Crus, G.H.MUMM se distingue par une connaissance intime des vignes et une maîtrise de l'assemblage qui permet d'obtenir des champagnes de qualité constante et fidèles au style unique de la Maison, entre fraîcheur et intensité.

Le respect de cette tradition est perpétué avec talent par le Chef de Caves de G.H. MUMM dont les champagnes sont distingués par des récompenses dans les concours internationaux les plus prestigieux.

Deux siècles de passion et d'exigence ont fait de G.H.MUMM une Maison de référence, l'une des plus grandes au monde.



DIDIER MARIOTTI

CHEF DE CAVE

DE LA MAISON G.H.MUMM



En confiant en 2006 les rênes de la vinification à Didier Mariotti, alors âgé de 35 ans, la Maison G.H. MUMM a non seulement osé faire le pari de la jeunesse mais surtout su reconnaître le talent précoce de celui qui est aujourd'hui le Chef de Cave de la Maison. Il succède à Dominique Demarville, Chef de Caves de 1998 à 2006. Continuité d'un héritage œnologique vieux de près de deux siècles, voilà le sens de cette passation entre Dominique Demarville et son adjoint, Didier Mariotti, aujourd'hui aux commandes des assemblages.

Dans la lignée des fondateurs ou des personnages emblématiques comme René Lalou, c'est à Didier Mariotti qu'il incombe de perpétuer aujourd'hui le style Maison dans chacune de ses cuvées. Il est l'héritier

d'un savoir-faire, d'une tradition transmise par plusieurs générations de Chefs de Cave qui ont façonné le style Maison : il est à la fois le gardien et le « passeur » sans pour autant s'effacer derrière l'histoire. Il y apporte sa sensibilité et sa touche personnelle. Pour y parvenir, il continue de cultiver cette synthèse permanente entre tradition et innovation dont le principal objectif consiste à révéler l'exceptionnelle qualité d'un terroir unique classé à 98% sur l'échelle des crus champenois.

Dégustant près de 2 000 échantillons par an, Didier Mariotti et son équipe d'œnologues perpétuent lors de l'assemblage cette alchimie de l'expérience acquise chaque jour au cœur des vignobles et du savoir-faire hérité de leurs pairs.

LES CUVÉES
G.H.MUMM



G.H.MUMM

BLANC DE BLANCS

LE CHAMPAGNE DES CONNAISSEURS

*



ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Le G.H.MUMM Blanc de Blancs accompagne aussi bien les fruits de mer qu'une assiette de sushis, « il s'accorde parfaitement à une préparation iodée », conseille le Chef Jean-Pierre Vigato du restaurant l'Apicius qui compare cette cuvée à de la dentelle.

Ou plus inattendu : à l'occasion d'une salade de cèpes et de girolles.

LE G.H.MUMM BLANC DE BLANCS est un champagne délicat et ciselé, souvent primé. Une cuvée singulière, qui s'illustre aussi bien par l'originalité de son élaboration, que par la coutume séculaire qu'elle perpétue. La tradition en a fait un présent de grande qualité, jadis réservé aux amis de la Maison G.H.MUMM. Son nom, son flacon à l'ancienne et son étiquette - qui rappelle la coutume du XIX^E siècle de laisser une carte de visite cornée lorsque l'on rendait visite à un ami absent - sont un héritage de l'histoire.

Le G.H.MUMM Blanc de Blancs est le reflet d'un vignoble. Cramant, l'un des plus beaux Grands Crus de la Côte des Blancs où la maison G.H.Mumm a acquis des parcelles dès 1882. Un terroir crayeux exceptionnel, abritant les cépages Chardonnays les plus fins. Si raffinés qu'ils se vinifient séparément. Le G.H.MUMM Blanc de Blancs est le fruit de cette monoculture. Un champagne aux notes de fleurs blanches, de citron et de fruits frais. Une cuvée à l'effervescence délicate et onctueuse. Un Blanc de Blancs qui séduit les connaisseurs par sa légèreté et par sa minéralité.

G.H.MUMM

BLANC DE NOIRS

TOUT LE CARACTÈRE

D'UN VIGNOBLE DE LÉGENDE



ACCORDS METS-CHAMPAGNE

Le caractère unique du G.H.MUMM Blanc de Noirs inspire le Chef Jean-Pierre Vigato - du restaurant étoilé l'Apicius - qui l'associe à une belle volaille, un puissant homard ou un ris de veau.

LE G.H.MUMM BLANC DE NOIRS, est un champagne de caractère, issu à 100 % de pinot noir Grand Cru de Verzenay. A l'instar du Blanc de Blancs, il est une autre signature d'exception de la Maison G.H.MUMM. Le vignoble de Verzenay - l'un des 17 villages classés Grands Crus de la Champagne - est un lieu unique et symbolique : c'est ici que Georges Hermann Mumm décide dès 1840 d'acquérir les premières parcelles de la Maison. Le Moulin de Verzenay qui le surplombe, propriété prestigieuse de la Maison G.H.MUMM, s'est d'ailleurs imposé comme le symbole de la Montagne de Reims, l'emblème de la Champagne, dont on peut

retrouver l'image sur chacune des capsules de cette cuvée originale et rare.

Exposé au nord de la montagne de Reims, ce vignoble est doté d'une grande typicité et d'une belle minéralité, deux qualités qui se conjuguent pour donner un Pinot Noir intense, droit et puissant qui confère au vin élégance et panache. Le G.H.MUMM Blanc de Noirs se distingue par sa robe aux reflets d'or et par son style vineux. On découvrira des notes de fruits secs, de nougat et de café qui se mêlent à la vanille, offrant une longueur en bouche exceptionnelle. Sa complexité et son intensité aromatique sont les fruits d'un vieillissement en cave prolongé.

G.H.MUMM BRUT SÉLECTION L'ÂME DE LA MAISON

*



ACCORDS METS-CHAMPAGNE

G.H.MUMM Brut Sélection peut être associé à des poissons crus, des viandes blanches ou du gibier d'eau. La suggestion du Chef Jean-Pierre Vigato du restaurant l'Apicius : le servir en entrée, en accompagnement de délicieuses langoustines cuites dans leur coque, relevées de leur corail au beurre salé et accompagnées d'un tartare de langoustine au couteau.

LE G.H.MUMM BRUT SÉLECTION incarne l'âme de la Maison. Un vin sophistiqué né de l'assemblage de deux cépages nobles, le pinot noir et le chardonnay. Un champagne 100% grands crus, vieillit 4 ans en cave, et marqué par un subtil équilibre entre fraîcheur et puissance. Ce champagne est issu de la sélection de 5 terroirs historiques de la Maison, Verzenay, Bouzy, Aÿ sur la Montagne de Reims, Avize et Cramant sur la Côte des Blancs.

Visionnaire, le fondateur de la Maison G.H.MUMM avait instauré dès la fin du XIX^e siècle une politique d'acquisition de ces

« fins lieux » dans la région champenoise. Ces 5 parcelles ont toutes été classées Grands Crus en 1911, consacrant l'intuition de Georges Hermann Mumm et de sa devise « seulement le meilleur ».

Doté d'une robe jaune et vive, ce champagne révèle une large palette d'arômes frais et acidulés. En bouche, des notes miellées laissent la place à une douceur vanillée, teintée par la finesse des fleurs blanches. C'est le champagne gastronomique par excellence, La recommandation du Chef de Caves Didier Mariotti : le déguster dans des verres à vin pour que les arômes s'expriment.

G.H.MUMM

CORDON ROUGE

L'EMBLÈME DE LA MAISON

*



ACCORDS METS-CHAMPAGNE

G.H.MUMM Brut Cordon Rouge est un champagne brut qui s'apprécie dès l'apéritif. À table, il se marie parfaitement aux viandes blanches comme aux poissons.

C'est à Georges Hermann Mumm, qui lui légua ses initiales, que l'on doit cette cuvée emblématique de la Maison. En 1876, pour honorer ses clients prestigieux, il décide d'orner le flacon d'un ruban de soie rouge, signe de l'Ordre Royal Saint-Louis puis du Grand Cordon de la Légion d'honneur. Favori des souverains, le cordon rouge devient si célèbre qu'il finit par incarner le symbole de la marque et plus généralement le symbole du champagne.

Le chef de cave nous l'explique : « Signature de la Maison, cette cuvée exige d'en perpétuer le style : l'équilibre subtil entre fraîcheur et intensité. ».

En effet, l'originalité du vignoble G.H.MUMM se reflète dans l'assemblage de cette cuvée : prédominance du pinot noir, forte présence du chardonnay et touche de meunier. Pour parachever l'assemblage et assurer la constance du style, le Chef de Caves intègre 25 à 30 % de vins de réserve, pour apporter de la complexité dans l'assemblage final tout en lui donnant plus d'ampleur.

CONTACTS PRESSE

STÉPHANIE HUET

Responsable Communication Externe G.H.Mumm

+33 1 49 81 54 84 | +33 6 86 26 45 41

Stephanie.Huet@pernod-ricard.com

HOPSCOTCH

RAPHAËLLE MIYET

+33 1 58 65 10 75

rmiyet@hopscotch.fr

ANNE-FLORENCE BLANGIER

+33 1 58 65 01 38

afblangier@hopscotch.fr

