

G A R D I N I E R

VIVRE L'ÉMOTION



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
BORDEAUX - FRANCE



« Seul un grand terroir peut produire un grand vin.
Et j'ajouterai que seul le choix de la bio et de la biodynamie est
capable d'en extraire la quintessence. »

Olivier Bernard

DOMAINE DE CHEVALIER 2020

GRAND CRU CLASSÉ

James Suckling : 99 / 100

Bettane-Desseauve : 96 / 100

Antonio Galloni : 96 / 100

Jeb Dunnock : 98+

Bernard Burtschy : 97-98 / 100

Andreas Larson (Meilleur Sommelier du Monde) : 97 / 100

L'ESPRIT DE CHEVALIER 2020

« Les arômes de crayon de plomb et de cassis sont très impressionnants. Structuré
et tannique, mais très velouté avec une texture fine. Beaucoup de jolis fruits.
Typique de l'appellation. »

James Suckling : 95 / 100

domainedechevalier.com

olivierbernard@domainedechevalier.com

ÉDITO

EDITORIAL

L'entrepreneuriat familial s'est transmis de génération en génération, un récit qui se construit et se réinvente sans cesse. Nous sommes fiers de continuer à faire vivre cet esprit d'entreprise initié par notre grand-père, il y a bientôt un siècle. Guidés par le respect, la sensibilité et la persévérance, valeurs qui nous sont chères, nous nous attachons chaque jour à faire vivre le patrimoine de nos Maisons et à maintenir un juste équilibre entre tradition et modernité. Le Domaine Les Crayères, les Maisons Taillevent, le restaurant Drouant et Le Comptoir du Caviar sont les témoins privilégiés du savoir-faire français, expression de notre histoire et de notre culture. C'est par la gastronomie, le vin et l'hospitalité que nous perpétons le goût d'entreprendre et que nous le cultivons aujourd'hui, à travers l'art de recevoir, en invitant nos hôtes à « Vivre l'émotion » à chaque instant.

Family entrepreneurship is handed down from one generation to the next, a story that is constantly developed and reinvented. We are proud to perpetuate the spirit of enterprise initiated by our grandfather, almost a century ago. Guided by respect, sensitivity and perseverance, values we have always held dear, we strive each day to bring the heritage of our establishments to life, and maintain the right balance between tradition and modernity. Le Domaine Les Crayères, les Maisons Taillevent, the restaurant Drouant and Le Comptoir du Caviar are exceptional witnesses to French expertise, embodying our history and culture. It is through gastronomy, wine and hospitality that we pass on our taste for entrepreneurship and cultivate it today through the art of hospitality, inviting our guests to "Live the emotion" each and every moment.

THIERRY, STÉPHANE ET LAURENT GARDINIER



SOMMAIRE

CONTENTS

GARDINIER

8 L'ART DE RECEVOIR

THE ART OF HOSPITALITY

12 EXERCICES DE STYLE

EXERCISES IN STYLE

18 LE PARTAGE ET L'ÉMOTION

SHARING AND EMOTION

21 SUBLIMER LE VIN

A SUBLIME GLASS OF WINE

DOMAINE LES CRAYÈRES

28 IL ÉTAIT UNE FOIS LES CRAYÈRES

ONCE UPON A TIME... LES CRAYÈRES

30 L'EXCELLENCE, TOUJOURS

EXCELLENCE, FOREVER

35 UN VENT DE RENOUVEAU

A BREEZE OF RENEWAL

38 LUXE, CALME ET BEAUTÉ

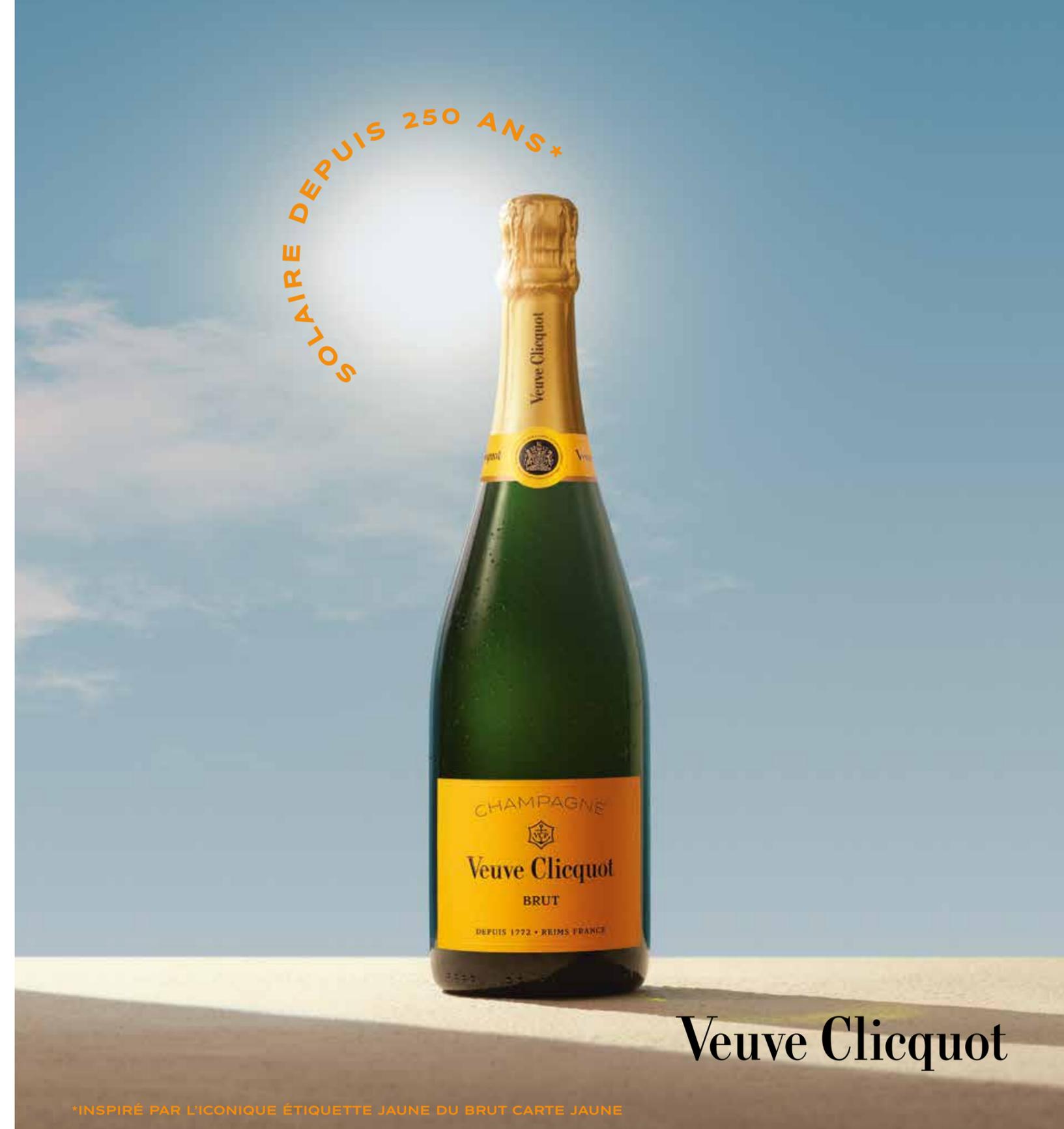
LUXURY, QUIETNESS AND BEAUTY

40 UNE CUISINE VIVANTE ET GÉNÉREUSE

GENEROUS AND LIVELY CUISINE

44 DÉLICIES ET MERVEILLES

DELICATE, DELICIOUS



Veuve Clicquot

*INSPIRÉ PAR L'ICONIQUE ÉTIQUETTE JAUNE DU BRUT CARTE JAUNE

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

SOMMAIRE
CONTENTS

MAISONS TAILLEVENT

54 UNE LÉGENDE NOMMÉE « LE TAILLEVENT »
A LEGEND CALLED "LE TAILLEVENT"

57 UN NOM CHARGÉ D'HISTOIRE
A NAME STEEPED IN HISTORY

58 QUESTION D'INTUITION
A MATTER OF INTUITION

62 L'INTELLIGENCE DE LA MAIN
SENSITIVE HANDS

64 PAR AMOUR DU VIN
FOR THE LOVE OF WINE

70 LA COLLECTION TAILLEVENT
THE TAILLEVENT COLLECTION

DROUANT

78 ENTRE METS ET MOTS
WRITING AND DINING

81 LE GOÛT DU GONCOURT
THE TASTE OF THE GONCOURT

82 LE RENDEZ-VOUS DE LA PLACE GAILLON
THE PLACE TO BE - PLACE GAILLON!

LE COMPTOIR DU CAVIAR

92 ENCHANTER LE QUOTIDIEN
ENCHANTMENT FOR EVERY DAY LIFE

95 UN PETIT GRAIN DE FOLIE
A TOUCH OF EXTRAVAGANCE

96 DANS LES COULISSES DE L'ATELIER
BACKSTAGE IN THE WORKSHOP



CHAMPAGNE BOLLINGER

MAISON FONDÉE EN 1829



Merci à nos cavistes : Gilles P. - Damien M.
Nicolas C. - William W. - Bertrand B.

* Rejoignez notre famille



Be a part of our family*

champagne-bollinger.com



INTERVIEW

THIERRY GARDINIER

L'ART DE RECEVOIR

Le Groupe Gardinier est dirigé par les trois frères de la troisième génération.
Rencontre avec Thierry, l'aîné de la fratrie.



Thierry



Stéphane



Laurent

© Studio Cabrelli

QUELLES SONT LES RACINES DU GROUPE GARDINIER ?

L'histoire entrepreneuriale de notre famille débute en 1927, lorsque mon grand-père, Lucien Gardinier, fonde une société spécialisée dans la fabrication et la distribution de fertilisants agricoles. Fort de ce succès, il fait l'acquisition dans les années 1950 du Domaine de Commétreuil pour exploiter ses terres et créer son propre champagne. Vingt ans plus tard, deux de ses fils, dont mon père, deviennent propriétaires des prestigieuses maisons Lanson et Pommery. Bien qu'elles aient été cédées depuis, l'attachement du Groupe au monde du champagne demeure, grâce entre autres au Domaine Les Crayères acquis dans les années 1980.

L'ENTREPRENEURIAT A TOUJOURS ÉTÉ AU CŒUR DE VOTRE IDENTITÉ...

Ce goût d'innover et d'entreprendre est inscrit dans notre génétique ! (*Rires*) Lorsque nous avons repris avec mes frères Stéphane et Laurent les rennes de l'affaire familiale dans les années 2000, nous avons étendu ses activités en investissant dans le secteur de l'hospitalité. Au fil des années, nous avons racheté successivement les Maisons Taillevent, Le Comptoir du Caviar et enfin, le restaurant Drouant.

QUELLES SONT LES AUTRES VALEURS QUE VOUS DÉFENDEZ ?

Nos parents nous ont inculqué l'équité et l'humilité, évitant tout égo démesuré au sein de notre fratrie. Nous prônons ainsi des valeurs simples et authentiques. À savoir, le respect, la sensibilité et la persévérance. Notre entente est perçue par l'ensemble de nos collaborateurs.

LA GASTRONOMIE, LE VIN ET L'HOSPITALITÉ CONSTITUENT LE TRIPTYQUE FONDATEUR DU GROUPE GARDINIER. QUE REPRÉSENTE POUR VOUS L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE ?

À force d'être utilisée, cette expression a perdu de sa superbe. Pour nous, c'est avant tout l'art de recevoir. C'est aussi une sensibilité à la convocation des cinq sens. Dans chacune de nos Maisons, nos hôtes sont invités à « Vivre l'émotion ». C'est ainsi que nous créons une véritable expérience d'art de vivre.

COMMENT CONCILIER TRADITION ET MODERNITÉ ?

Nous sommes depuis toujours fascinés par les entreprises au riche patrimoine historique. Nous chérissons cet héritage et le préservons, tout en l'adaptant aux goûts et aux attentes contempo-

rains. Ceux qui fréquentent nos établissements y retrouvent l'essence de ce qu'ils ont toujours été et ce qu'ils continueront d'être. Nos Maisons s'inscrivent résolument dans leur époque, tout en honorant fièrement leur passé.

LA RECONNAISSANCE DES GUIDES GASTRONOMIQUES EST-ELLE IMPORTANTE À VOS YEUX ?

Je dirais même qu'elle est fondamentale ! Ces juges indépendants offrent une perspective extérieure et objective de notre travail. Les étoiles, en particulier, sont une référence française. Nous sommes fiers des valeurs qu'elles portent dans le monde entier.

QUELLES SONT VOS ASPIRATIONS POUR LES ANNÉES À VENIR ?

L'innovation est au cœur de l'identité du Groupe Gardinier. Notre ambition est de continuer à le faire grandir tout en restant fidèles à la culture entrepreneuriale qui nous a été transmise. En renforçant le pôle Gardinier Fine Food, mais aussi celui de l'hospitalité. Nous sommes constamment poussés par le désir de créer, de voir des projets naître et évoluer. C'est leur concrétisation qui nous anime au quotidien.



© Matthieu Salvain



© Abies Food

THE ART OF HOSPITALITY

The Gardinier Group is directed by three brothers comprising its third generation. Interview with Thierry, the eldest of the three.

TELL US ABOUT THE ROOTS OF THE GARDINIER GROUP.

Our family's entrepreneurial history began in 1927 when my grandfather, Lucien Gardinier, founded a firm specializing in the production and distribution of agricultural fertilizers. On the strength of its success, he acquired Le Domaine de Commétreuil in the 1950's to cultivate the land and create his own champagne. Twenty years later, two of his sons, including my father, became the owners of the prestigious Lanson and Pommery brands. Even though they have since been sold, the Group's fondness for the world of champagne lives on, thanks, among other things, to Le Domaine Les Crayères, acquired in the 1980's.

ENTREPRENEURSHIP HAS ALWAYS BEEN AT THE CORE OF YOUR IDENTITY...

This taste for innovation and enterprise is in our genes! (*Laughing*) When I and my brothers, Stéphane and Laurent, took over the reins of the

« CE GOÛT D'INNOVER ET D'ENTREPRENDRE EST INSCRIT DANS NOTRE GÉNÉTIQUE. »

“THIS TASTE FOR INNOVATION AND ENTERPRISE IS IN OUR GENES.”

family business in the years 2000, we extended its activities by investing in the hospitality sector. Over the years, we have successively acquired Maisons Taillevent, Le Comptoir du Caviar and, finally, the Drouant restaurant.

MAGAZINE GARDINIER

WHAT OTHER VALUES DO YOU UPHOLD?

Our parents instilled fairness and humility in us to prevent any oversized egos in our relationship. We also believe in simple, authentic values such as respect, sensitivity, and perseverance. Our solidarity is felt by all those we work with.

GASTRONOMY, WINE, AND HOSPITALITY FORM THE FOUNDING TRIPTYCH OF THE GARDINIER GROUP. WHAT DOES THE FRENCH ART OF LIVING MEAN TO YOU?

By being used too much, this expression has lost its lustre. We see it, above all, as the art of hospitality. Though also as wanting to appeal to all five senses. In each of our addresses, our guests are invited to "Live the emotion". That is how we create a real experience of the fine art of living.

HOW DO YOU RECONCILE TRADITION AND MODERNITY?

We have always been fascinated by enterprises with rich, long-established heritages. We cherish this heritage and preserve it, while adapting it to suit contemporary taste and expectations. Guests staying in our establishments find the very essence of what they have always been and will continue to be. Our Maisons are resolutely in tune with their time, while proudly honouring their past.

IS RECOGNITION FROM GASTRONOMIC GUIDE-BOOKS IMPORTANT TO YOU?

I would even say it is essential! These independent judges offer an objective, external view of our work. Stars, in particular, are a reference in France. We are proud of the values they uphold, all over the world.

WHAT ASPIRATIONS DO YOU HAVE FOR THE COMING YEARS?

Innovation lies at the core of the Gardinier Group's identity. Our goal is to continue its expansion while remaining loyal to the entrepreneurial culture handed down to us. By reinforcing the Gardinier Fine Food activity, but also that of hospitality. We are constantly motivated by the desire to create, to see our projects become reality and evolve. It is their fulfilment which drives us each and every day.

CHAMPAGNE-BDR.COM



BARONS DE ROTHSCHILD

CHAMPAGNE



Philippe Laffite
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

Philippe Sereys de Rothschild
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

Edmond de Rothschild
CHÂTEAU CLARKE EDMOND DE ROTHSCHILD



EXERCICES

Les architectes d'intérieur Pierre-Yves Rochon, Yann Montfort et Fabrizio Casiraghi ont su conserver l'âme des Maisons Gardinier tout en leur insufflant une identité contemporaine.

•

DE STYLE



LE DOMAINE LES CRAYÈRES VALORISE LE CLASSICISME FRANÇAIS.

DOMAINE LES CRAYÈRES SHOWCASES FRENCH CLASSICISM.

Crayères valorise le classicisme français que très peu d'hôtels cultivent. Papiers peints et tissus aux motifs puisés dans les archives de l'Histoire par la Maison Pierre Frey, velours Dedar, soieries Verasetta, étoffes brodées de chez Lelièvre... Les plus grandes Maisons d'aujourd'hui sont sublimes entre ses murs. Un style « château » cultivé avec subtilité offrant une expérience mémorable au cœur de la cité des sacres.

LE MÉLANGE DES STYLES

Installé dans l'ancien hôtel particulier du Duc de Morny, Le Taillevent fait partie de ces grands restaurants qui portent haut l'étendard de la gastronomie française. « *C'est un pan de l'Histoire de Paris qu'il fallait respecter* », confie l'architecte d'intérieur Yann Montfort. Sa mission : souligner la splendeur du décor d'origine — pierre de taille, pilastres, frontons — tout en imprégnant d'une modernité vibrante. Pari réussi grâce à un jeu de contrastes et de textures. Le cuivre doré, la paille de couleur bronze, le cuir embossé et le velours dialoguent avec les boiseries anciennes, créant une atmosphère somptueuse et chaleureuse. En témoignent les paravents en marqueterie de paille de Lison de Caunes qui enveloppent les tables de la salle Trianon ou encore la fresque de Solène Eloy, réinterprétation poétique du « Viandier » de Guillaume Tirel dit Taillevent (le tout premier livre de recettes françaises, NDLR) qui orne les boiseries de la salle Lamennais. « *L'élégance et le raffinement naissent du mélange des styles* », conclut Yann Montfort qui offre au Taillevent une convivialité renouvelée et une âme résolument contemporaine.

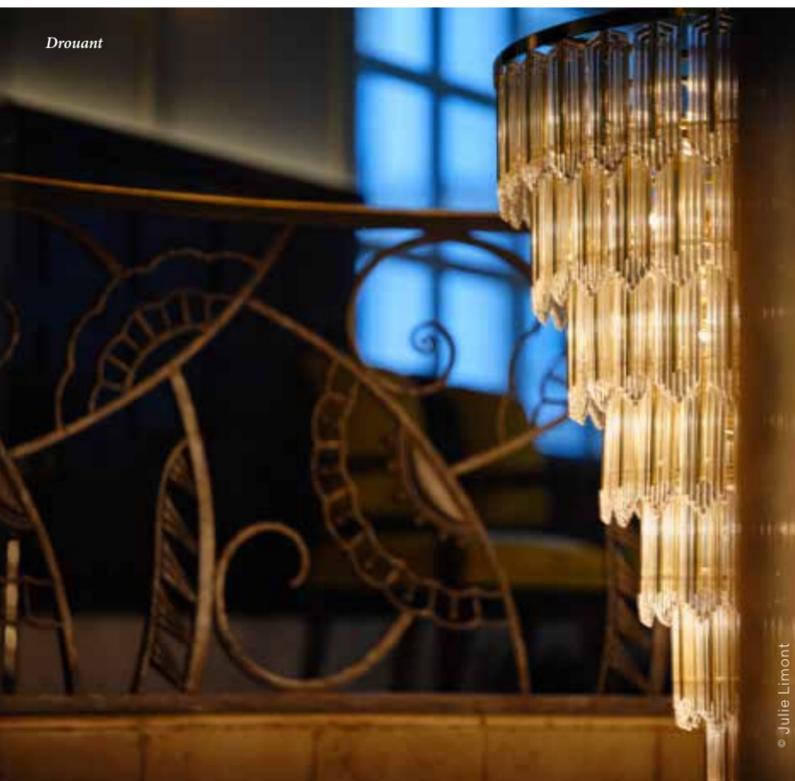
Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier nourrissent une grande admiration pour le patrimoine français. Une passion qu'ils partagent avec les architectes d'intérieur Pierre-Yves Rochon, Yann Montfort et Fabrizio Casiraghi. Leurs talents conjugués ont permis de donner naissance à des interprétations remarquables de l'héritage des Maisons Gardinier, créant un lien indéfectible entre le passé et le présent.

LE PUR STYLE CLASSIQUE

Il y a quarante ans, Xavier Gardinier confiait la transformation du Domaine Les Crayères à un jeune architecte prometteur, Pierre-Yves Rochon. « *Sans prétention, nous avons créé un boutique-hôtel avant l'heure. Chaque chambre était différente avec sa propre décoration. À cette époque, cela n'existait pas* », précise celui qui a fait de l'ancienne demeure de la famille de Polignac l'une des plus belles adresses de l'art de vivre à la française. « *Le Domaine Les Crayères correspond à cette image de la France, classique et raffinée. C'est ce qui plaît.* » À l'intérieur, Pierre-Yves Rochon a glissé la haute couture des savoir-faire tricolores. Orfèvres, ébénistes, marbriers, les meilleurs artisans d'art ont travaillé ici. « *Le défi était de concilier l'atmosphère d'une demeure chargée d'histoire avec les innovations et le luxe modernes* ». Le Domaine Les

LE STYLE ART DÉCO REVISITÉ

L'architecte d'intérieur Fabrizio Casiraghi a réveillé le décor de Drouant, entre chic parisien et esprit méditerranéen. Sol en mosaïque de travertin, boiseries en noyer, murs laqués, le style Art déco insufflé par Jacques-Émile Ruhlmann dans les années 1920 demeure intact. La salle principale et le jardin d'hiver s'habillent désormais de fauteuils inspirés d'un de ses dessins originaux, rehaussés pour l'occasion d'un velours moutarde du plus bel effet, signé Pierre Frey. Le plafond orné de coquillages et crustacés, cher à Jean Cocteau, et l'incontournable escalier doté d'une élégante rampe en fer forgé, témoin de l'annonce annuelle des prix



Renaudot et Goncourt, n'ont rien perdu de leur superbe. L'ajout d'un lustre style Art déco exalte le décor d'origine en lui conférant une touche de sophistication contemporaine. Pour sublimer ce renouveau, des œuvres ponctuent le décor de Drouant. Une peinture de Patrick Guidot évoquant le célèbre ruban rouge du prix Goncourt se laisse découvrir à l'entrée du restaurant, tandis que des fresques de Roberto Ruspoli ornent les murs des salons privés à l'étage. Elles célèbrent tantôt la liberté de la presse, tantôt le roman *À l'ombre des jeunes filles en fleurs* de Marcel Proust, primé en 1919.

EXERCISES IN STYLE

Interior architects Pierre-Yves Rochon, Yann Montfort and Fabrizio Casiraghi have succeeded in preserving the soul of the Maisons Gardinier while endowing them with a contemporary identity.

Thierry, Stéphane and Laurent Gardinier have great admiration for French heritage. A passion shared with interior architects Pierre-Yves Rochon, Yann Montfort and Fabrizio Casiraghi. Their combined talents have led to remarkable interpretations of Maisons Gardinier's heritage, creating an enduring bond between past and present.

PURE, CLASSIC STYLE

Forty years ago, Xavier Gardinier entrusted transformation of Domaine Les Crayères to a promising young architect, Pierre-Yves Rochon. "To put it simply, we created a boutique hotel before its time. Each room was different, with its own decor. Which, in those days, did not exist," says the man who turned the Polignac family's former home into one of the most elegant addresses symbolizing the French art of living. "Domaine Les Crayères corresponds to this image of France, classical, refined, admired by all." Pierre-Yves Rochon engaged the elite of French know-how. Silversmiths, cabinetmakers, marble experts..., the finest practitioners of arts-and-crafts worked here. "The challenge was to reconcile the ambiance of a residence steeped in history with innovations and modern luxury." The Domain showcases



Domaine Les Crayères

© Anne-Emmanuelle Thion



Drouant

© Géraldine Martens



Salle Trianon, Le Taillevent

© Julie Limont

French classicism, cultivated by very few hotels. Wallpaper and patterned fabrics unearthed in archives by Pierre Frey, Dedar velvets, Verasetta silk, upholstery by Lelièvre... Today's greatest names are found here. A "château" style subtly cultivated, for a memorable experience in a city where kings were once crowned.

A BLEND OF STYLES

Hosted by the old part of Le Duc de Morny's former mansion, Le Taillevent is one of the great restaurants waving the flag of French gastronomy. "A part of Parisian history that had to be respected," explains interior architect Yann Montfort. His task was to emphasize the splendour of the original decor - hewn stone, pilasters, pediments - while imbuing it with vibrant modernity. A challenge won hands down thanks to plays on contrasts and textures. Gilded copper, bronze-coloured straw clay, embossed leather and velvet confer with old woodwork, creating a lavish, warm atmos-

phere. Exemplified by straw marquetry screens by Lison de Caunes sheltering tables in the Salle Trianon, or the Solène Eloy fresco, a poetic reinterpretation of the "Viandier" by Guillaume Tirel aka Taillevent (first French recipe book) adorning the wood panelling in the Salle Lamennais. "Elegance and refinement are born of a blend of styles," concludes Yann Montfort, endowing Le Taillevent with renewed conviviality and a decidedly contemporary soul.

THE ART DECO STYLE REVISITED

Interior architect Fabrizio Casiraghi has reawakened the Drouant's decor, blending Parisian chic with Mediterranean flair. Travertine mosaic floors, walnut wood panelling, lacquered walls..., the Art Deco style associated with Jacques-Émile Ruhlmann in the 1920's remains intact. The main room and winter garden now feature armchairs inspired by one of his original sketches, enhanced by effective mustard-coloured velvet

signed Pierre Frey. The ceiling with its shells and shellfish, dear to Jean Cocteau, and the spectacular staircase with its elegant wrought-iron handrail, witnessing annual announcements of the Renaudot and Goncourt Prizes, have lost none of their splendour. The addition of a chandelier in Art Deco style endows the decor with a touch of contemporary sophistication. As a sublime final touch, artworks are dotted around the Drouant decor. A Patrick Guidot painting evoking the Goncourt Prize's famous red ribbon is discovered at the entrance to the restaurant, while Roberto Ruspoli frescos adorn walls in the private salons on the upper floor. They celebrate both the freedom of the press and Marcel Proust's novel *À l'ombre des jeunes filles en fleurs*, prize-winner in 1919.



© Julie Limont

PORTRAIT

PAUL ROBINEAU

LE PARTAGE ET L'ÉMOTION

Le Directeur exécutif de la sommellerie du Groupe Gardinier évoque le vin avec passion transmettant générosité et savoir à chaque dégustation.

« Le vin est un symbole de la culture française. Nous sommes uniques dans le monde. » D'emblée, l'attaque est franche. Mais il ne faudrait pas céder au chauvinisme, prévient Paul Robineau, 30 ans. « Lors d'un récent séjour au Japon, j'ai pu constater que les Nippons étaient de fins connaisseurs. » Une clientèle étrangère éclairée, comme celle que l'on retrouve dans les Maisons Gardinier. Pour cette raison, et pour rendre le vin plus accessible aux néophytes, Paul Robineau insiste sur la formation de ses équipes. « Il y a beaucoup d'égo dans notre métier, c'est un peu à celui qui en saura le plus... Pour autant, faire preuve d'humilité et de pédagogie est indispensable. » En salle, les sommeliers partagent ainsi volontiers leurs connaissances, sans jamais donner de leçon. Et cela est nécessaire quand on sait que plus de 320 000 bouteilles sommeillent dans les caves du Groupe. Une sélection qui se veut éclectique et internationale, riche de grands classiques, vins sous allocation et autres millésimes datés du XIX^e siècle. « Grâce à la philosophie visionnaire de la famille Gardinier, nous avons la chance de référencer des allocations prestigieuses, telles que les Domaines Coche-Dury, Armand Rousseau ou encore Georges Roumier, si l'on ne cite que la Bourgogne », confie-t-il avec fierté. L'expert veille également à satisfaire les nouveaux goûts en proposant des cuvées biologiques/biodynamiques prêtes à être dégustées qui, précise-t-il, « plaisent davantage aux jeunes consommateurs ».

Issu d'une famille de vigneron de la Vallée de la Loire, Paul Robineau s'est retrouvé très jeune nez à nez avec les chais. S'il envisageait d'être luthier dans sa jeunesse, son amour pour le terroir l'a finalement rattrapé. Un choix de carrière qu'il ne regrette aujourd'hui pour rien au monde. Animé par la découverte de nouvelles pépites, il ne se cantonne pas aux vignobles français.

« Au nord-ouest de l'Espagne, la Galice produit un vin blanc très iodé, minéral, et un rouge plutôt épicé ». De quoi inspirer des accords audacieux. Car Paul Robineau aime jouer avec les contrastes, et parfois surprendre avec des associations inattendues. « Prenez un vieux Madère de vingt ans, et accordez-le à du pigeon au foie gras. Ou un vin rouge robuste à une lotte lardée. » Un mariage sans fausse note ! Et d'ajouter : « Nous travaillons avec des chefs qui, en plus d'être à l'écoute, sont passionnés par le vin. Cela crée une véritable synergie. » En quête d'excellence et outre son titre de Meilleur Jeune Sommelier du Royaume-Uni 2020, Paul Robineau aspire à obtenir son diplôme de Master Sommelier à la fin de l'année 2024.

SHARING AND EMOTION

The Gardinier Group's Executive Director for Sommellerie has a passion for wine, demonstrated by generosity and expertise in each tasting session.

"Wine is a symbol for French culture. We are unique worldwide." A forthright attack from the start. "Though we should not succumb to chauvinism," adds Paul Robineau, aged 30. "On a recent trip to Japan, I saw that the Japanese are real connoisseurs." An enlightened foreign clientele, as found in the Maisons Gardinier. For this reason, and to make wine more accessible to neophytes, Paul Robineau insists on training for his teams. "There is a lot of ego in our profession, it's a bit like who knows best... Even so, pedagogy and humility are indispensable." In the dining-rooms, sommeliers thus willingly share their knowledge without ever giving lessons.



© Abbès Food

« FAIRE PREUVE D'HUMILITÉ EST INDISPENSABLE. »

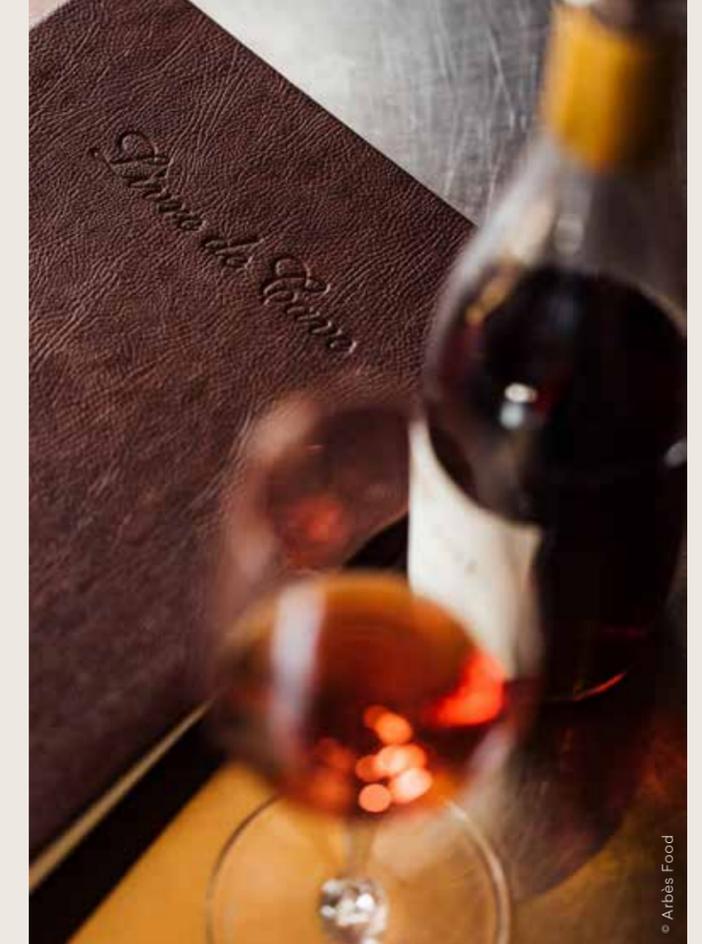
“HUMILITY IS INDISPENSABLE.”

Which is necessary when we learn that over 320,000 bottles slumber in the Group's wine cellars. A selection aiming to be eclectic and international, boasting great classics, wines under allocation, and vintages dating back to the 19th century. *"Thanks to the Gardinier family's visionary philosophy, we are lucky to present prestigious allocations such as the Domaines of Coche-Dury, Armand Rousseau and Georges Roumier, and this in Burgundy alone."* The expert also aims to satisfy new tastes by proposing organic/biodynamic wines, ready for tasting, which, he says, *"are more appreciated by young consumers"*.

From a family of wine producers in the Loire Valley, Paul Robineau found himself face to face with wine cellars at a very early age. Aiming to build musical instruments when he was young, his love of the terroir finally caught up with him. A career choice he certainly does not regret today. Motivated by discovery of new gems, he does not restrict himself to French vineyards. *"In northwest Spain, Galicia produces a white wine highly iodized, mineral, and a rather spicy red."* Something to inspire audacious pairings. For Paul Robineau likes to play on contrasts, and sometimes surprise with unexpected associations. *"Take a 20 year-old Madeira, and pair it with pigeon and foie gras. Or a robust red wine, with monkfish and bacon."* Combinations hitting just the right note! *"We work with chefs who are ready listeners, but also passionate about wine. Which makes for real synergy."* In search of excellence, and in addition to his title as Best Young Sommelier in the United Kingdom 2020, Paul Robineau is looking forward to obtaining his Master Sommelier diploma at the end of 2024.

SUBLIMER LE VIN

Véritables maîtres de cérémonie du vin, les sommeliers partagent leurs connaissances avec les convives par un service à table des plus soignés. De l'ouverture de la bouteille à la décantation, le vin est servi au verre avec élégance et précision. Sélectionnée avec le plus grand soin, la verrerie joue un rôle essentiel. *« Selon le contenant, une cuvée peut s'exprimer différemment »*, souligne Paul Robineau, le Directeur exécutif de la sommellerie du Groupe Gardinier. Si les arômes délicats d'un Bourgogne se révèlent dans un verre « ballon », les crus du Bordelais s'épanouissent dans des verres « tulipe » dotés d'une silhouette plus élancée. Grâce à l'expertise des sommeliers, l'art de recevoir prend alors tout son sens, transcendant la simple dégustation en une invitation à « Vivre l'émotion. »



© Abbès Food

A SUBLIME GLASS OF WINE

Real masters of the wine ceremony, sommeliers share their expertise with guests by providing the most attentive service at table. From opening the bottle to decanting, wine is served in the glass with elegance and precision. Very carefully selected, glassware plays a vital role. *"Depending on the container, a vintage may express itself differently,"* explains Paul Robineau, the Gardinier Group's Executive Director for Sommellerie. While a Burgundy's delicate aromas are revealed in a "balloon" glass, Bordeaux wines flourish in "tulip" glasses with a more slender silhouette. Thanks to the sommeliers' expertise, the art of hospitality takes on all its meaning, transforming a simple tasting into an invitation to "Live the emotion".



CHAMPAGNE DEUTZ

ISSUE EN MAJORITÉ DE GRANDS ET PREMIERS CRUS, CHAQUE CUVÉE DEUTZ EST UNE ODE À LA PASSION, À L'EXIGENCE ET À L'EXCELLENCE, REFLÉTANT UN STYLE UNIQUE.

Depuis plus de 180 ans, la Maison Champagne Deutz, située au cœur du village d'Aÿ, est renommée pour ses champagnes de très haute qualité, appréciés pour leur finesse et complexité. Fondée par Hubert Geldermann et William Deutz, et membre historique du « Syndicat des Grandes Marques », elle dispose de caves situées sous les coteaux anoblis « patrimoine mondial

de l'UNESCO ». Ces galeries, étendues sur trois kilomètres et creusées dans la craie champenoise à trente mètres sous terre, jouent un rôle crucial dans le vieillissement prolongé des vins. Parmi ses cuvées de prestige, « Amour de Deutz 2013 » illustre parfaitement cette excellence. Élaboré exclusivement à partir du cépage Chardonnay, ce dernier millésime captive dès

le premier regard avec sa robe d'or clair et enchante le nez par ses arômes de fleurs d'oranger et de frangipanier. En bouche, ce vin d'apéritif d'exception offre un équilibre parfait entre une texture soyeuse et la vivacité fruitée, se concluant sur une finale minérale impressionnante et magistrale.

Mainly comprised of Grands and Premiers Crus, each Deutz vintage is an ode to passion, top quality and excellence, embodying a unique style. In over 180 years, La Maison Champagne Deutz at the heart of the village of Aÿ has won renown for its champagnes of very high quality, finesse and complexity. Founded by Hubert Geldermann and William Deutz, the cellars of this historic member of the "Syndicat des Grandes Marques" lie beneath hillsides listed as part of UNESCO's World Heritage. Stretching over three kilometres, hollowed out of the chalk of Champagne 30 metres below the surface, these galleries play a crucial part in the long ageing of the wines. Among prestige vintages, "Amour de Deutz 2013" is a perfect illustration of this excellence. Exclusively based on Chardonnay, this millésime is captivating from first glance for its pale gold colour, enchanting the senses with its fragrances of orange blossom and frangipani. The taste of this exceptional aperitif wine offers the perfect balance between a silky texture and fruity vivacity, rounded off by an impressive and masterful mineral finale.



Champagne Deutz
16 rue Jeanson,
51160 Aÿ-Champagne
Tél. : +33 (0)3 26 56 94 00
www.champagne-deutz.com






 CHAMPAGNE
THIÉNOT
 REIMS - FRANCE

* Garance THIÉNOT, Directrice de la Maison Thiénot - www.champagne-thienot.com

"Osons Demain"

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

MAGAZINE GARDINIER

CHAMPAGNE THIÉNOT

MAISON-BOUTIQUE FAMILIALE
ET INDÉPENDANTE DEPUIS 1985,
CHAMPAGNE THIÉNOT REFLÈTE UN
ÉTAT D'ESPRIT MODERNE POUR
ÉLABORER DES VINS RAFFINÉS.



Hélène Guillet



© Studio Papi aime Mamié

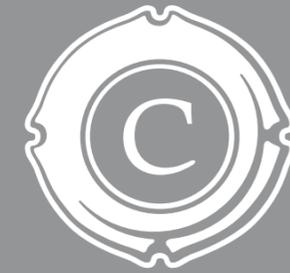


An independent family-run boutique-firm since 1985, Champagne Thiénot reflects a modern state of mind in making refined wines. A boutique-firm, Thiénot has been a family; people-focused venture since 1985. At the time, Alain Thiénot had the daring foresight to create his own Champagne firm taking advantage of relationships forged with growers over 20 years as a grape broker, and an exceptional supply of grapes from 30 hectares of prestigious Grand and Premier Cru vineyards acquired over time. Now at the helm of the Champagne House established by their father, Garance and Stanislas Thiénot are guided in their every move by the single-minded pursuit of cultivating its intrinsic spirit. Refined, fruity and fresh wines reflect meticulous, artisan expertise, which they now embody by working in synergy with talented chief winemaker, Nicolas Uriel. Also they impart their own touch of modernity to the House conceiving rare cuvées and initiating innovative artistic collaborations and daring international partnerships.



Champagne Thiénot
 14 rue des Moissons,
 51100 Reims
 Tél. : +33 (0)3 26 77 50 10
www.champagne-thienot.com

Quand l'éphémère devient mémorable



Les Crayères

IL ÉTAIT UNE FOIS LES CRAYÈRES

ONCE UPON A TIME... LES CRAYÈRES

Érigé sur la colline Saint-Nicaise, le Domaine Les Crayères s'enracine dans un terroir d'exception : des carrières de craie millénaires qui lui ont donné son nom.

Sous la cité rémoise s'étend un dédale fascinant : des cavités souterraines creusées dans la craie. Ces « crayères », nées à l'époque gallo-romaine, servaient jadis de carrières pour la construction. Mais au XVIII^e siècle, un nouveau destin s'est offert à elles : la conservation du champagne. L'humidité, la température et l'obscurité y sont constantes, procurant un écrin idéal pour le vieillissement de ce vin. D'une blancheur immaculée, ces galeries abritent aujourd'hui et sur des milliers de kilomètres, des millions de bouteilles exprimant la singularité du terroir champenois. Au-dessus d'elles, le château historique du Domaine Les Crayères, qui en a naturellement tiré son nom, s'élève majestueusement sur la colline Saint-Nicaise, classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Ce joyau de pierres, fruit de l'architecte Charles Dauphin, trône au cœur de l'appellation Champagne, entouré de ses plus prestigieuses maisons telles que Ruinart, Taittinger, Veuve Clicquot et Pommery. Ses jardins s'étendent sur sept hectares d'un parc classé, dessiné en 1894 par Édouard André, célèbre paysagiste du baron Haussmann. Construite au début du XX^e siècle, la demeure fut d'abord l'illustre propriété de Louise Pommery, Marquise de Polignac. La famille Gardinier lui donna ensuite une vocation encore plus grandiose : devenir l'un des plus somptueux hôtels de France. Membre de Relais & Châteaux depuis quarante ans, le Domaine Les Crayères s'est érigé en une institution à part entière au fil des décennies. Il incarne l'élégance et le raffinement à la française, avec finesse et discrétion. Le classicisme y règne en maître. Boiseries d'époque et ornements sophistiqués se côtoient harmonieusement. Des tapisseries d'Aubusson, clin d'œil au savoir-faire artisanal français, parsèment les lieux, tandis que des tentures de la Maison Pierre Frey les habillent avec délicatesse. L'architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon accompagne la métamorphose et l'évolution constante de l'hôtel depuis son ouverture. Son souci du détail est omniprésent, contribuant à l'atmosphère unique du Domaine Les Crayères.

On the Colline Saint-Nicaise, Domaine Les Crayères is cradled in a unique setting: chalk quarries thousands of years old, which gave it its name.

A fascinating maze lies beneath Reims: underground caves hollowed out of chalk. In the Gallo-Roman period, these "crayères", or chalk pits, served as quarries for building purposes. In the 18th century, they assumed a new destiny: conservation of champagne. Their humidity, temperature and darkness provide the ideal backcloth in which to mature wine. These immaculate white galleries now host millions of bottles over thousands of kilometers, embodying the unique character of the Champagne terroir. Above them, the château of Domaine Les Crayères, which naturally borrowed their name, rears up majestically on the Colline Saint-Nicaise, part of UNESCO's World Heritage. Designed by architect Charles Dauphin, this stone gem lies at the heart of the Designation Champagne, surrounded by its most prestigious properties such as Ruinart, Taittinger, Veuve Clicquot and Pommery. Its gardens comprise the listed 17.3-acre park, designed in 1894 by Édouard André, the famous landscaper of Baron Haussmann. This illustrious residence was built in the early 20th century for Louise Pommery, Marquise de Polignac. The Gardinier family then gave it an even grander vocation: to be one of France's most sumptuous hotels. Member of Relais & Châteaux for 40 years, Domaine Les Crayères has become an institution in its own right. It embodies typical French elegance and refinement, finesse and discretion. Here, classicism reigns supreme, with period wood panelling and sophisticated ornamentation. Recalling expert French craftsmanship, Aubusson tapestries hang alongside Pierre Frey drapes. Interior architect Pierre-Yves Rochon has ensured the hotel's metamorphosis and constant evolution since it opened. His eye for detail is omnipresent, contributing to the unique atmosphere of Domaine Les Crayères.





L'EXCELLENCE,

Tandis que la chambre Impératrice Eugénie dévoile un nouveau décor,
c'est dans le parc que se dessine le futur du Domaine Les Crayères.

• TOUJOURS



© Jean-Baptiste Delerue

Le Domaine Les Crayères cultive un art de vivre unique à travers la décoration de ses chambres et suites. Portant le nom d'une impératrice, d'une reine ou d'une princesse ayant marqué l'Histoire du Vieux Continent ces derniers siècles, chacune d'elles révèle un style classique français authentique des plus élégants.

Située au premier étage du château, la Chambre Impératrice Eugénie s'est refait une beauté. Tout en préservant le caractère de ses boiseries d'origine, l'architecte d'intérieur Pierre-Yves Rochon y a insufflé une nouvelle vie grâce à une palette de couleurs raffinée où se mêlent harmonieusement le rose poudré, le gris perle, l'or et le blanc immaculé. Le décor raffiné, telle une toile de Jouy, souligne l'élégance des murs dans un équilibre parfait entre tradition et modernité. « *Les hôtes qui séjournent au Domaine Les Crayères viennent des quatre coins du monde. Ils nourrissent une certaine image de la France et de sa culture. Ses chambres et suites se doivent de refléter ce style typiquement français* », précise-t-il. L'architecte d'intérieur a mêlé avec brio les codes du XIX^e siècle à ceux de notre époque afin de créer dans la chambre Impératrice Eugénie une atmosphère impré-

gnée d'un charme intemporel. Le mobilier, un mélange subtil d'éléments classiques et contemporains, enveloppe l'espace d'un confort absolu. En témoigne le lit à baldaquin, véritable pièce maîtresse qui invite aux plus douces rêveries. Une grande fenêtre habille également la salle de bain habillée de marbre, la baignante généreusement de lumière naturelle. Mais ce qui rend cette chambre si exceptionnelle, c'est sans nul doute sa vue imprenable sur le parc. Pierre-Yves Rochon a su magnifier cet atout en repensant son éclairage et en modernisant ses rideaux. Dorénavant, la lueur du jour met en valeur son décor extérieur, dévoilant l'incroyable beauté du Domaine. Telle une apothéose, la terrasse rénovée offre un panorama unique sur ce tableau idyllique : des jardins à la française, des arbres centenaires et, en toile de fond, la majestueuse basilique Saint-Remi. C'est là que vous pourrez partager un moment de convivialité autour d'une délicieuse coupe de champagne.

Un écrin raffiné où classicisme et modernité se rencontrent pour un séjour imprégné d'histoire et de charme.

EXCELLENCE, FOREVER

While the Empress Eugénie Room presents new decor, it is in the park that the future of Domaine Les Crayères is being sketched out.

Domaine Les Crayères cultivates a unique art of living in the decoration of its rooms and suites. Bearing the name of an empress, a queen or a princess who left their mark on the History of the Old World, each one reveals the classic French style, authentic and uniquely elegant. On the first floor of the château, the Empress Eugénie Room has been treated to a beautification. While preserving the character of its original woodwork, interior architect Pierre-Yves Rochon has imbued it with new life through a refined palette of colours harmoniously mingling powdery rose, pearl grey, gold and immaculate white. The refined decor, like a "toile de Jouy", emphasizes the elegance of the walls in a perfect equation between tradition and modernity. "Guests who stay at Domaine Les Crayères come from all four corners of the world," says Pierre-Yves Rochon. "They cherish a certain image of France and its culture. The rooms and suites owe it to themselves



« QUEL PLUS BEAU DÉCOR POUR S'IMPRÉGNER DU LUXE, DU CHARME ET DE L'HISTOIRE ? »

"WHAT SETTING COULD POSSIBLY
BE MORE BEAUTIFUL IN WHICH
TO BASK IN LUXURY, CHARM AND HISTORY?"

Pierre-Yves Rochon, architecte d'intérieur

to reflect this typically French style." The interior architect has brilliantly combined the codes of the 19th century with those of our era to create an atmosphere basking in timeless charm for the Empress Eugénie Room. A subtle blend of classical and contemporary elements, its furnishings endow the space with total comfort. As witnessed by the four-poster bed, a real centre-piece inviting the sweetest dreams. A large window also grace the bathroom, clad in marble, bathing it generously in natural light. Though what makes this room so exceptional is undoubtedly its unimpeded view of the park. Pierre-Yves Rochon has succeeded in magnifying this advantage by redesigning the lighting and modernizing the drapes. Henceforth, daylight showcases its outdoor setting, unveiling the incredible beauty of the Domaine. Its crowning glory, the refurbished terrace offers a unique panoramic view of this idyllic scene: classic French gardens, century-old trees and, in the background, the majestic Saint-Remi Basilica. This is where you will be able to share a moment of conviviality around a delectable glass of champagne. A refined backcloth in which classicism meets modernity for a stay steeped in history and charm.



UN VENT DE RENOUVEAU

A BREEZE OF RENEWAL



Projet du nouveau bâtiment La Folie

LE PARC RETROUVE AU FIL DES ANNÉES SA SPLENDEUR D'ANTAN.

THE PARK IS REGAINING
ITS FORMER SPLENDOUR
WITH EACH PASSING
YEAR.

A timeless showcase of beauty, **Domaine Les Crayères** celebrates its past while looking to an elegant future.

While the Rooms and Suites are renovated regularly, it is on its iconic terrace that renewal of **Domaine Les Crayères** begins. Completed in the spring of 2024, its embellishment endows it with new splendour. Clad in slabs of Burgundy stone, it offers a sumptuous setting in which to contemplate new classic French gardens. By 2027, the historic château will benefit from perfect symmetry thanks to the construction of a winter garden, mirroring the one that already exists in the right wing. Next to the Bar La Rotonde, an annex will harmoniously complete the layout. As for the park, it will reveal in its turn its thousand-and-one treasures. Its lake will be replenished with water and its banks will host a spa and two buildings in pure Mansart style: L'Orangerie and La Folie. Inspired by 19th-century architecture, these new suites of at least 80 square metres will blend perfectly with the **Domaine's** "château" spirit, inviting guests to savour the very essence of the French art of living.

MAGNIFICENCE RESTORED

A remarkable example of the 19th-century art of landscaping, the park is regaining its former splendour with each passing year. Until now, while only the first part surrounding the central medallion had been restored, work is currently underway to restore its original structure. "A meticulous, in-depth study of the **Domain's** history has shed light on the real richness of the site's heritage. It is thus a priceless opportunity for **Domaine Les Crayères** to showcase this French legacy of such immense importance. Designed in harmony with **Édouard André's** layout, the paths will invite guests on leisurely walks. Finally, the various ambiances will unfurl perfectly coherently, the result of a subtle dialogue between borders, clearings and rockeries. Once reorganized, these areas will provide atmospheres conducive to the privacy sought by guests, guaranteeing a unique experience," explains **Thomas Secondé**, the landscaper entrusted with this ambitious project, to whom we already owe the approaches to the Brasserie Le Jardin.

Écrin de beauté intemporel, le **Domaine Les Crayères** célèbre son passé tout en se tournant vers l'avenir avec élégance.

Si les Chambres et Suites sont régulièrement renouvelées, c'est sur son emblématique terrasse que s'amorce le renouveau du **Domaine Les Crayères**. Son embellissement, achevé au printemps 2024, lui confère une nouvelle splendeur. Revêtue de dalles en pierre de Bourgogne, elle offre un cadre somptueux pour contempler les nouveaux jardins à la française. En 2027, le château historique dessinera une symétrie parfaite grâce à la construction d'un jardin d'hiver, en miroir de celui existant sur l'aile droite. Une annexe, jouxtant le Bar La Rotonde, complètera harmonieusement l'ensemble. Pour sa part, le parc révélera à son tour mille et un trésors. Son lac va être remis en eau et ses rives accueilleront un spa ainsi que deux bâtisses dans un pur style Mansart : L'Orangerie et La Folie. Inspirées par l'architecture du 19^e siècle, ces nouvelles suites d'une superficie de 80 mètres carrés minimum s'intégreront parfaitement à l'esprit « château » du **Domaine** et inviteront les hôtes à savourer la quintessence de l'art de vivre à la française.

UNE MAGNIFICENCE RETROUVÉE

Témoin remarquable de l'art paysager du 19^e siècle, le parc retrouve au fil des années sa splendeur d'antan. Si jusqu'à présent, seule la première partie entourant le médaillon central avait été restaurée, des travaux sont en cours pour lui redonner sa structure originelle. « Une étude approfondie et minutieuse de l'histoire du **Domaine** a permis de mettre en lumière la véritable richesse patrimoniale de ce lieu. C'est donc une chance inestimable pour le **Domaine Les Crayères** de pouvoir valoriser aujourd'hui ce patrimoine français d'une si grande importance. Les chemins, conçus en harmonie avec les tracés d'**Édouard André**, inviteront à des promenades bucoliques. Enfin, les ambiances se déploieront en parfaite cohérence, fruit d'un dialogue subtil entre lisières, clairières et rocailles. Ces espaces ainsi réaménagés offriront des atmosphères propices à l'intimité recherchée par les hôtes, garantissant une expérience unique », souligne **Thomas Secondé**, paysagiste de ce projet ambitieux, à qui l'on doit déjà les abords de la Brasserie Le Jardin.



Projet du nouveau bâtiment L'Orangerie

LUXE, CALME ET BEAUTÉ

Les hôtes du Domaine Les Crayères pourront bientôt se prélasser au bord d'une magnifique piscine extérieure. À l'hiver 2026-2027, un spa ouvrira ses portes dans le parc paysager, aux abords du lac et de sa charmante cascadelte remise en eau.

Véritable havre de paix au cœur de la cité des sacres, cet espace ouvert sur la nature offrira une expérience de bien-être ultime. Rituels de soin exclusifs, cabines luxueuses, sauna et hammam : le temps n'aura plus d'emprise dans cet écrin de volupté.

Luxury, quietness and beauty. Guests at Domaine Les Crayères will soon be able to relax at the edge of a magnificent outdoor pool. In winter 2026-2027, a spa will open in the landscaped park, near the lake and its charming cascade replenished with water. A haven of tranquillity at the heart of the "Coronation City", this setting open to nature will offer the ultimate experience of well-being. Exclusive care rituals, luxury cabins, sauna, hammam: time will be suspended in this cradle of voluptuousness.





PORTRAIT
CHRISTOPHE MORET

UNE CUISINE VIVANTE ET GÉNÉREUSE

**Christophe Moret est le Chef exécutif du Domaine Les Crayères.
Portrait par Laurence Gounel d'un chef qui ne s'interdit plus rien.**

Christophe Moret dégage la force tranquille de ceux qui portent un œil neuf sur l'institution. Guidé par l'héritage, il est résolu à lui offrir une nouvelle générosité avec davantage de sensibilité et de gourmandise. Ce cuisinier d'expériences et d'influences, saucier et rôtiisseur, est pour le moins concerné par la place centrale du végétal. Il revendique une gastronomie française et bien vivante. Autrement dit : décomplexée et ouverte sur le monde. « *L'histoire nous montre que notre cuisine a toujours été empreinte de métissages, pourquoi être tenté de la figer, de se concentrer sur un excès de technique plutôt que d'aller chercher l'émotion ?* » Vouloir créer du lien, provoquer la surprise et l'émoi, c'est peut-être le meilleur hommage que l'on puisse rendre à la gastronomie française. C'est l'inscrire dans la pérennité et lui faire traverser les générations pour de bon. Les frontières aussi, avec des gourmets venus du monde entier. Christophe Moret cherche le meilleur, l'exemplarité du goût et de la qualité. Le produit d'abord. Fidèle à ses fournisseurs pour garantir une cuisine au plus près des (micro) saisons et de leur maturité, il se procure les plus

beaux produits locaux comme avec son feuille à feuille de foie gras, travaillé à partir des champignons de carrières voisines. À l'écoute, mais sans injonction aucune et sans interdits, il est prêt à piocher dans ses souvenirs de voyage, le détail qui fera toute la différence. Ce n'est pas un secret, Christophe Moret a fait de son goût pour l'Asie une inspiration. Il y puise une large part de sa modernité en proposant par exemple cet oursin caviar, dans une nage de bonite, kombu fumé et son fameux Chawanmushi, qui n'est autre qu'une classique royale digne d'Édouard Nignon, mais sans beurre et sans crème, d'un umami et d'une légèreté dignes de la cuisine d'aujourd'hui, tant recherchés. « *S'amuser, se renouveler ne veut pas dire que l'on s'éparpille. Au contraire, se montrer audacieux nécessite de bien connaître ses produits et d'être ouvert aux autres.* » Raison de plus pour celui qui aime l'iode, les acidités et tout ce qui empêche de tourner en rond, de cuisiner ses propres condiments comme les poireaux-livèche, le citron-kumquat, les champignons de Paris-Shitaké... « *À la cuisine de haute technologie, je préfère le goût d'une cuisson en cocotte et du risque. Aux cuissons sous vide, j'opte*

pour faire confire les poissons à basse température, cuire les légumes en papillotes et rôtir un pigeon en direct sur sa carcasse. C'est cela, la cuisine vivante et instantanée ! » C'est aussi remettre de la découpe en salle, comme celle d'un homard en cocotte lutée ou proposer deux plats végétariens et s'offrir la complicité de l'ensemble des équipes. Un bon restaurant est inévitablement un travail envisagé de concert, aux yeux de ce Chef bonhomme, à l'œil taquin, au sourire franc et généreux, soucieux d'installer un dialogue entre les brigades, la sommelierie et la salle... Si cette dernière doit connaître chaque assiette sur le bout de la langue, elle est encouragée à échanger avec les producteurs. Quant à la sommelierie, elle est invitée à goûter chaque plat en amont afin de proposer l'accord optimal parmi les 1 200 références de champagne. Le Domaine Les Crayères ne se contente pas d'une salle à manger grand siècle pour témoigner de l'art de vivre à la Française. Une fois encore, il fait preuve d'agilité et d'esprit pionnier en livrant carte blanche à ce Chef qui ancre cette adresse bien dans son époque.

« LE SAVOIR-FAIRE DOIT ÊTRE AU SERVICE DE L'ÉMOTION. »

"EXPERTISE MUST BE AT THE SERVICE OF EMOTION."

Christophe Moret, Chef exécutif



GENEROUS AND LIVELY CUISINE

Christophe Moret is the Executive Chef at Domaine Les Crayères. Laurence Gounel's portrait of a Chef who no longer holds back nothing.

Christophe Moret conveys the serene strength of those who see the institution from a new perspective. Inspired by its heritage, he is determined to endow it with new generosity through more sensitivity and gourmandise. This chef claiming experiences and influences, fond of sauces and roasting, is, to say the least, concerned about the central role of vegetables. He advocates very lively French gastronomy. That's to say, unabashed and open-minded. "History shows us that our cooking has always been marked by crossbreeding, so why be tempted to isolate it by focusing on overdone technique rather than stirring emotion?" Wanting to create bonds, to trigger emotion and surprise, is perhaps the finest tribute one can pay to French gastronomy. It makes it long-lasting, crossing generations for good. Frontiers too, by drawing gourmets from all over the world. Christophe Moret simply aims for the best, exemplary taste, and quality. Ingredients come first. Loyal to his suppliers to guarantee a cuisine reflecting (micro) seasons and maturity, he sources the finest local products, as for his "feuille à feuille de foie gras" based on mushrooms from neighbouring quarries. With a ready ear, but no prescriptions or taboos, he dips into his souvenirs of travel for a detail making all the difference. It is no secret that Christophe Moret has turned his taste for Asia into inspiration. He draws a large part of his modernity from it, proposing, for example, sea-urchins and

caviar on a bed of bonito, smoked kombu, and his famous Chawanmushi, a classic "royale" worthy of Édouard Nignon, but with no butter or cream, offering umami and lightness worthy of today's cuisine, so highly-prized. "Enjoying oneself, discovering new experiences, does not mean going astray. On the contrary, being audacious requires you to know your products well, and to be open to trying others." Another reason for this one fond of iodine, acidity and everything that prevents us from running round in circles, to prepare his own condiments such as lovage-leak, kumquat-lemon, Paris-Shitaké mushrooms... "Rather than hi-tech cuisine, I prefer the taste of food simmered in a casserole and taking risks. Instead of vacuum cooking, I opt for pressure cooking of fish at low temperatures, cooking vegetables in wrappers, and roasting a pigeon still on its bones. That's what lively and instantaneous cuisine is all about!" It also means returning carving to the dining-room, as for a lobster in a sealed casserole, or proposing two vegetarian dishes, and enjoying complicity among all the teams. A good restaurant is inevitably work executed in concertation, in the view of this Chef, a guy with a mischievous eye, a ready and generous smile, keen to set up a dialogue between kitchen brigades, sommeliers and the dining-room team... Who must have each dish on the tip of their tongues and are encouraged to learn from producers. As for sommeliers, they are invited to taste each dish in advance to propose the best pairing from 1,200 references of champagne. Domaine Les Crayères does not content itself with a 17th-century dining-room to embody the French art of living. Once again, it demonstrates finesse and a pioneering spirit by giving "carte blanche" to this Chef who anchors this address deeply in its time.





PORTRAIT

ROSALIE BOUCHER

DÉLICIES ET MERVEILLES

Rosalie Boucher, la Cheffe Pâtissière du Domaine Les Crayères, insuffle un vent de fraîcheur à la carte des desserts.

Les créations de Rosalie Boucher sont à la fois délicates et audacieuses. Peu sucrées, avec des goûts francs et bruts. Après quatre années passées aux côtés de Cedric Grolet en tant que Sous-Cheffe Pâtissière au Palace Le Meurice à Paris, la jeune femme joue de sa créativité pour réaliser les desserts du restaurant 2 étoiles Le Parc et de la Brasserie Le Jardin. La saisonnalité est au cœur de sa pâtisserie. Attachée à une démarche responsable, Rosalie Boucher privilégie les produits locaux, n'hésitant pas à se priver de son péché mignon : la vanille. « *Un ami m'a parlé d'une variété bretonne, il faut absolument que je me renseigne sur le sujet* », dit-elle. Les fruits exotiques ne font pas exception, la Cheffe Pâtissière leur préférant les pêches, les poires et les figues de la région qu'elle assaisonne avec des herbes aromatiques, fraîchement cueillies dans le potager du Domaine. La Cheffe puise également son inspiration dans la richesse du terroir champenois. Son vin emblématique se métamorphose au cœur de ses desserts comme en témoignent son parfait glacé au verjus, sorbet raisin et champagne rosé ou encore son délice au chocolat, à l'agastache et au marc de champagne. En constante évolution, la pâtisserie de Rosalie Boucher s'enrichit au gré de ses rencontres. « *Deux créations m'ont été inspirées par la découverte d'un producteur de céréales sans gluten local : l'une légère et croustillante au seigle ; l'autre à base de sarrasin et de pomme.* » Dans l'assiette, le dressage est épuré, sans ajout superflu. « *Une façon de rester fidèle au terroir* », ajoute-t-elle. Sa quête ultime ? Créer la meilleure tarte aux pommes du monde. Un rêve gourmand à l'image de cette jeune femme pétillante et talentueuse qui, à n'en pas douter, marquera de son empreinte l'univers de la pâtisserie au Domaine Les Crayères.

DELICATE, DELICIOUS

Rosalie Boucher, the Pastry Cheffe at Domaine Les Crayères, sends a breath of fresh air through the dessert menu.

Rosalie Boucher's creations are delicate and bold. Not very sweet, with clear tastes. After four years with Cedric Grolet as Pastry Sous-Cheffe at Le Meurice in Paris, this young woman unfurls her creativity in desserts for the 2-star restaurant Le Parc and La Brasserie Le Jardin. Seasonality is central to her pastry-making. Pursuing a responsible approach, Rosalie Boucher gives priority to local products, even giving up her own little sin: vanilla. "A friend told me about a Breton variety, I really must investigate," she says. More than exotic fruits, Rosalie prefers local peaches, pears and figs seasoned with aromatic herbs, freshly picked in the Domaine's garden. The Cheffe is also inspired by Champagne's rich terroir. Its iconic wine undergoes metamorphosis in her desserts, such as her iced "parfait" with verjuice, grape sorbet and rosé champagne, or her chocolate "délice" with agastache and "marc de champagne". Constantly evolving, Rosalie's pastries are enriched by her encounters. "I was inspired for two creations by a local producer of gluten-free cereals: one light and crisp, with rye, the other based on buckwheat and apple." Her plate presentations are simple, with no superfluous extras. "A way of remaining true to the region," she adds. Her ultimate goal is to create the world's best apple tart. A gourmet dream reflecting this sparkling, talented young woman who will, no doubt, leave her mark on baking at Domaine Les Crayères.

CHAMPAGNE GOSSET

LA PLUS ANCIENNE MAISON
DE VINS DE LA CHAMPAGNE
PRÉSENTE UN SAVANT
MÉLANGE D'EXCELLENCE,
D'INNOVATION ET DE
TRADITION DEPUIS 1584.



© Xavier Lavictoire

Élaborés dans un flacon dit « Antique » orné d'un « médaillon en sautoir », les vins de Champagne Gosset sont reconnaissables au premier coup d'œil. En bouche, une intense fraîcheur minérale associée à une profonde vinosité définissent le style de vins de la Maison, incarné par « Gosset Celebris », une cuvée d'exception à tirage confidentiel et par « Gosset Grande Réserve », le brut non millésimé signature de la gamme. Une identité, un style, le Champagne Gosset, c'est aussi une méthode d'élaboration soignée qui préserve les arômes naturels du raisin, et une maturation prolongée en caves. La Maison Gosset se distingue également par une production limitée (moins d'un million de bouteilles par an), reflétant un engagement inébranlable envers la qualité. Labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant, c'est aussi la seule Maison de Champagne membre permanent de l'Excellence Française. Basé à Épernay dans un parc boisé classé par la ville, le Domaine dispose d'un bar à Champagne et d'un jardin d'hiver. *Visites de caves et dégustations sur mesure et sur rendez-vous.*

Since 1584, the oldest wine producer in Champagne has perpetuated a finely-tuned blend of excellence, innovation and tradition. Presented in "Antique" bottles adorned with necklace medallions, Champagne Gosset wines are instantly recognisable. Intense mineral freshness and deep vinosity for the tastebuds define the style of these wines, embodied by "Gosset Celebris", an exceptional vintage in limited editions, and "Gosset Grande Réserve", the range's non-millesime "brut" signature wine. An identity, a style, Champagne Gosset also represents a precise method of elaboration preserving the grape's natural aromas, along with prolonged ageing in cellars. The vineyard also stands out for its limited production (less than one million bottles per year), reflecting unwavering commitment to quality. Awarded the "Entreprise du Patrimoine Vivant" label, it is also the only "Maison de Champagne" to be a permanent member of the "Excellence Française". Based in Épernay, in a protected wooden park listed by the city, the vineyard benefits from a Champagne bar and winter garden. *Bespoke visits of the cellars and tasting sessions (by appointment).*



Champagne Gosset
12 rue Godard Roger,
51200 Épernay
Tél. : + 33(0)3 26 56 98 89
www.champagne-gosset.com



© Leif Danesson

UN CARACTÈRE ORIGINAL*

*Les vins de Champagne Gosset offrent une grande fraîcheur minérale, associée à une profonde vinosité. Habillées dans notre flacon de 1760 et ornées du médaillon en sautoir qui porte leur étiquette, nos cuvées sont l'expression de plus de 400 ans de tradition, et du savoir-faire qui vaut à la Maison de détenir le label Entreprise du Patrimoine Vivant et d'être membre permanent de l'Excellence Française.

DEPUIS 1584
GOSSET
CHAMPAGNE

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE
La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aj 1584

EPV
Excellence Française



MAISON MUMM

LA MAISON MUMM
VOUS INVITE À VIVRE
UNE EXPÉRIENCE
GASTRONOMIQUE UNIQUE.

Depuis 1827, la Maison Mumm explore de nouvelles méthodes pour révéler l'essence du Pinot noir, cépage signature qui définit le style singulier de ses vins. Plongez dans l'univers du champagne et faites connaissance avec leurs personnalités œnologiques lors de la visite guidée des caves historiques

de la Maison. Prolongez la dégustation des cuvées emblématiques avec le concept novateur de La Table des Chefs, qui met en lumière la philosophie de G.H Mumm autour de la valorisation de l'excellence des savoir-faire et des produits et propose de nouvelles expériences. Pensé sur le modèle d'une résidence d'artistes, le restaurant La Table des Chefs propose à de jeunes chefs, dont certains sont déjà étoilés, de prendre chacun à leur tour, pendant trois mois, les commandes de la cuisine.



La Maison Mumm invites you to enjoy a unique gastronomic experience. Since 1827, La Maison Mumm has explored new ways of revealing the quintessence of Pinot Noir, a signature grape variety defining the incomparable stylishness of its wines. Plunge into the world of champagne and become acquainted with their oenological characteristics on a guided tour of the historic cellars of La Maison Mumm. Prolong your tasting of iconic vintages with the innovative concept of La Table des Chefs, which sheds light on the philosophy of G.H. Mumm for highlighting the excellence of both expertise and products while proposing new experiences. Inspired by the model of an artists' residence, the restaurant La Table des Chefs invites young chefs, some already star-rated, to take over the kitchen, each in turn, for a period of three months.



LA TABLE DES CHEFS
31 rue du Champ de Mars, 51100 Reims
VISITE DES CAVES
34 rue du Champ de Mars, 51100 Reims
Réservation : www.mumm.com

LA TABLE DES CHEFS



CHAQUE SAISON, UN NOUVEAU CHEF S'INSTALLE À LA MAISON.



Restaurant La Table des Chefs - Reims
Réservez votre table sur mumm.com

— 31 rue du Champ de Mars, Reims

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

ENVERGURE

DÉDIÉE À L'UNIVERS BMW ET MINI, ENVERGURE ALLIE LA FORCE D'UN GROUPE ET LES SERVICES D'UNE CONCESSION DE PROXIMITÉ !



BMW Série 5 Berline

Au cœur de la cité des sacres, la concession cultive une relation privilégiée avec sa clientèle. L'équipe, composée de 65 collaborateurs souriants et dynamiques, s'attache pleinement à répondre aux attentes et besoins de chaque visiteur. Ceux-ci ont à cœur d'offrir une expérience client personnalisée et mémorable. La concession met l'accent sur la diversité des gammes BMW et MINI, répondant ainsi à tous les besoins et profils de passionnés en quête de nouvelles sensations de conduite : électriques ou thermiques, SUV ou citadines, sportives ou berlines, il y en a pour tous les goûts ! Avec un atelier et une carrosserie, dotés d'infrastructures de nouvelle génération, la concession apporte un service optimal. ENVERGURE Reims, c'est aussi un ancrage fort dans la communauté rémoise grâce à des ambassadeurs fidèles et des partenariats locaux impactants. En accord avec les valeurs du Groupe GCA auquel elle appartient ainsi qu'au BMW Group, la concession intègre la durabilité à tous les niveaux. Implanté dans la région Grand Est, ENVERGURE est également présent à Châlons-en-Champagne, Soissons, Saint-Quentin, Charleville-Mézières et Mareuil-lès-Meaux.

Dedicated to the world of BMW and MINI, ENVERGURE combines the strength of a group with the services of a proximity dealership. At the heart of the "Cité des Sacres", the Envergure dealership cultivates a privileged relationship with its clientele. Comprised of 65 members, this smiling and dynamic team is fully dedicated to meeting each visitor's needs and requirements. They are keen to provide a personalized and memorable customer experience. The dealership sets the accent on the diversity of its BMW and MINI ranges, thus responding to all the needs and profiles of passionate fans in search of new driving sensations: electric or thermal, SUV or urban, sports cars or saloons, something to suit everyone's taste! With a workshop and body shop benefiting from new generation infrastructures, the dealership provides top-notch service. ENVERGURE Reims also embodies deep roots in the Rémois community thanks to loyal ambassadors and local partnerships which have a strong impact. In accordance with the values of the GCA Group to which it belongs, and the BMW Group, the dealership integrates sustainability at all levels. Located in the Grand Est region, the ENVERGURE Group is also present in Châlons-en-Champagne, Soissons, Saint-Quentin, Charleville-Mézières and Mareuil-lès-Meaux.



ENVERGURE
3, 5 et 7 rue Léna Bernstein,
51100 Reims
Tél. : +33 (0)3 26 08 63 68
www.bmw-envergure.com



T H E
N E W

5



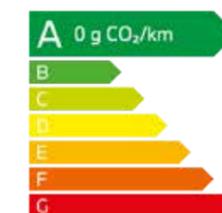
100% ÉLECTRIQUE

ENVERGURE Reims

3, 5 & 7 rue Léna Bernstein
51100 REIMS

Consommation d'énergie électrique : 18,2 - 20,5 kWh/100km. Autonomie en cycle mixte : 457 - 516 km; autonomie en ville : 507 - 634km. Depuis le 01/09/2018, les véhicules légers neufs sont réceptionnés en Europe sur la base de la procédure d'essai harmonisée pour les véhicules légers (WLTP), procédure d'essai permettant de mesurer la consommation de carburant et les émissions de CO₂, plus réaliste que la procédure NEDC précédemment utilisée.

BMW France, S.A. au capital de 2 805 000 € 722 000 965 RCS Versailles 5 rue des Hérons, 78180 Montigny-Le-Bretonneux.



*Vitrines de la haute cuisine et du patrimoine
viticole français et international*



MAISONS
TAILLEVENT
PARIS



© Arbes Food



© Arbes Food

UNE LÉGENDE NOMMÉE « LE TAILLEVENT »

Le Taillevent a su préserver et transmettre au fil du temps un héritage précieux : celui de la haute gastronomie française.

Depuis sa création en 1946 par André Vrinat, Le Taillevent s'est hissé au rang des plus grandes tables gastronomiques, célébrant l'art culinaire français à travers les âges. Le restaurant a d'abord ouvert ses portes au 35 rue Saint-Georges avant de déménager en 1952 dans un somptueux hôtel particulier du XIX^e siècle, construit pour le Duc de Morny, à deux pas des Champs-Élysées.

Son nom rend hommage à Guillaume Tirel, dit Taillevent, auteur du « Viandier », l'un des premiers recueils de recettes datant de la fin du Moyen Âge. Rien ne laissait présager le succès du Taillevent. Et pourtant, dès ses premières années, il ne désemplit pas. Les plus fins gourmets parisiens fréquentent les lieux, séduits par la qualité de la carte et les plaisirs de la table. Il obtient sa première distinction au Guide Michelin en 1948, deux ans seulement après son ouverture, suivie d'une seconde en 1956. L'attribution d'une troisième étoile en 1973 place définitivement Le Taillevent parmi les plus grands restaurants français. Depuis lors, les chefs qui se sont succédé ont veillé à perpétuer cette tradition, tant par leur talent et un service

irréprochable, que par une cave exceptionnelle, riche de milliers de références de vins et spiritueux.

Sous l'impulsion des frères Gardinier, propriétaires depuis 2011, Le Taillevent s'offre une seconde jeunesse en 2021. Cette métamorphose est l'œuvre de l'architecte Yann Montfort, qui a relevé le défi de préserver l'esprit originel du lieu. L'arrivée du chef Giuliano Sperandio a également insufflé un vent nouveau à la carte : celui d'une cuisine gastronomique traditionnelle tout en étant bourgeoise et résolument tournée vers l'avenir. Son approche, à la fois créative et respectueuse de l'héritage de la Maison, vise à renouveler l'expérience culinaire sans dénaturer l'essence même du Taillevent à travers des recettes évoluant au gré des saisons. Le talent de la cheffe pâtissière Émilie Couturier ajoute une touche d'excellence grâce à des desserts d'une incroyable délicatesse.

Se réinventant sans cesse, Le Taillevent est une destination à part entière pour les gourmets avides de vivre une expérience unique au monde : le restaurant dans la grande tradition française.



Salle Lamennais

© Julie Limont



LE RESTAURANT DANS LA GRANDE TRADITION FRANÇAISE. A RESTAURANT UPHOLDING THE GREAT FRENCH TRADITION.

A LEGEND CALLED "LE TAILLEVENT"

Le Taillevent has successfully preserved a precious legacy, handing it down over time: that of France's high gastronomy.

Since its creation by André Vrinat in 1946, Le Taillevent has risen to the rank of the finest gastronomic tables, celebrating France's culinary art down the ages. The restaurant first opened at 35 rue Saint-Georges before moving in 1952 into a sumptuous 19th-century mansion, built for the Duke of Morny, a stone's throw from the Champs-Élysées.

Its name pays homage to Guillaume Tirel, known as Taillevent, author of the "Viandier", one of the first cookbooks dating back to the late Middle Ages. Nothing foretold the success of Le Taillevent. And yet, since its first years, it was always full. The most discerning Parisian gourmets were regulars, drawn by the menu's quality and the joys of dining. It won its first distinction in the Michelin Guide in 1948, just two years after opening, then a second in 1956. A third star awarded in 1973 placed Le Taillevent definitively

among the top French restaurants. Since then, successive chefs have taken care to perpetuate this tradition through their talent and impeccable service, but also an exceptional cellar with thousands of references of wines and spirits.

At the initiative of the Gardinier brothers, owners since 2011, Le Taillevent was treated to a second lease of life in 2021. A metamorphosis entrusted to architect Yann Montfort, who met the challenge of preserving the restaurant's original spirit. The arrival of Chef Giuliano Sperandio also sent a fresh breath of air through the menu: that of traditional gastronomic cuisine, both upper-class and resolutely focused on the future. Creative yet respectful of the restaurant's heritage, his approach is to update the culinary experience without altering the very essence of Le Taillevent, in recipes in tune with the seasons. The talent of Pastry Chef Émilie Couturier adds a touch of excellence in desserts of amazing delicacy.

Constantly reinventing itself, Le Taillevent is a destination in itself alone for gourmets wanting to live an experience unique worldwide: a restaurant upholding the great French tradition.

UN NOM CHARGÉ D'HISTOIRE

Dès que l'on franchit les portes du restaurant, un ouvrage attire le regard précieusement mis en valeur dans une vitrine : « Le Viandier ». Ce premier recueil de recettes en langue française a été rédigé par Guillaume Tirel dit Taillevent (1310-1395), cuisinier de Charles V et Charles VI. Il a inspiré l'artiste Solène Eloy pour la création d'un décor poétique dans la salle Lamennais. Les boiseries se parent de délicates esquisses dorées à la feuille de cuivre, représentant des herbes, des épices, des plumes de gibier... Dans les niches, des verres églomisés arborent des noms d'ingrédients

qui étaient utilisés au Moyen Âge, tels que « poulaille », « oïstre » ou « venaison ». Un dialogue entre l'héritage culinaire laissé par ce précieux ouvrage et le restaurant qui lui rend aujourd'hui hommage.

A NAME STEEPED IN HISTORY

On entering the restaurant, an old book draws one's gaze, lovingly displayed behind glass: the "Viandier". This very first cookbook in the French language was written by Guillaume Tirel aka Taillevent (1310-1395), the cook of Charles V and Charles VI. It inspired artist Solène Eloy to create poetic decor in the Salle Lamennais whose wood panelling is adorned with delicate sketches in copper leaf gilding, representing herbs, spices, feathers from game... In niches, embossed glass bears the names of ingredients used in the Middle Ages such as "poulaille", "oïstre" or "venaison". A dialogue between the cultural legacy bequeathed by this precious cookbook and the restaurant now paying it homage.





INTERVIEW

GIULIANO SPERANDIO

QUESTION D'INTUITION

Le Chef des cuisines Giuliano Sperandio revisite le répertoire classique du Taillevent à travers une cuisine généreuse, moderne et audacieuse.

LA CUISINE, UN RÊVE OU UNE PASSION ?

Ni l'un ni l'autre ! *(Rires)* C'est plutôt le fruit d'un chemin personnel. À 14 ans, j'intégrais l'école hôtelière d'Alassio en Italie. J'avais soif d'apprendre et je travaillais sans relâche. Trois ans plus tard, je remportais un concours au Luxembourg qui m'a ouvert les portes de maisons prestigieuses. Après quelques étapes culinaires à Monaco, Rome, New York, en Suisse puis en Grèce, voilà maintenant dix-sept ans que je suis à Paris. Un honneur pour l'amoureux de la gastronomie française que je suis.

DÉSORMAIS, VOUS DIRIGEZ LES CUISINES DE L'UNE DES PLUS GRANDES TABLES FRANÇAISES.

Le Taillevent a fait rêver des générations de cuisiniers et aujourd'hui encore, c'est une référence dans l'histoire de la haute gastronomie auprès de tous les jeunes chefs dans le monde. Je me souviens, lorsque j'ai emménagé à Paris, j'habitais à seulement 150 mètres du restaurant. Chaque jour, je traversais la rue pour éviter de passer devant, tellement il m'impressionnait. Si quelqu'un m'avait dit à l'époque que j'en dirigerais la brigade quinze ans plus tard, je n'y aurais jamais cru !

COMMENT CETTE OPPORTUNITÉ S'EST-ELLE PRÉSENTÉE ?

Une rencontre fortuite avec les frères Gardinier. J'ai immédiatement accepté leur proposition. Une occasion comme celle-ci ne se présente qu'une fois dans une vie ! Je suis honoré aujourd'hui de prendre part à ce nouveau chapitre de l'histoire du Taillevent. C'est une grande fierté pour moi, un accomplissement personnel.

COMMENT VOUS ÊTES-VOUS APPROPRIÉ SES CODES TOUT EN Y INSUFFLANT VOTRE SENSIBILITÉ ?

L'enjeu fut pour moi de comprendre tout le cheminement du Taillevent depuis son origine et me faire guider par son histoire en plongeant dans ses archives. Ce travail a abouti à la création de deux menus de dégustation en quatre temps, « Héritage du Taillevent » et « Gestes du Taillevent », qui sont aujourd'hui les signatures du restaurant.

PARLEZ-NOUS DU SERVICE EN SALLE.

Au Taillevent, il est légendaire ! C'est en partie à travers ces gestes que j'ai pensé la carte. Ce sont les découpes au guéridon, les flambages, les assaisonnements délivrés à la minute, les décantages

de vin à la bougie. C'est le fruit d'une véritable collaboration entre la cuisine et la salle. Si vous choisissez le menu Gestes, vous assisterez à la préparation finale de chaque plat sous vos yeux. Il me tenait à cœur de réintroduire cette tradition et ainsi valoriser les savoir-faire des métiers de salle.

COMMENT DÉFINIRIEZ-VOUS VOTRE SIGNATURE CULINAIRE ?

J'ai toujours cuisiné dans une totale liberté d'esprit et d'exécution. Je préfère travailler à l'instinct, au ressenti. C'est l'environnement, les produits que je reçois chaque matin et mes équipes qui m'inspirent au quotidien. Vu de l'extérieur, mon style convoque les classiques français. Mais dans la préparation, il y a toute mon expérience et mon vécu. Pour autant, tout est clair, lisible et compréhensible. En résumé, je dirais que c'est une cuisine d'intuition, riche mais légère, et surtout très française.



© Arbès Food

A MATTER OF INTUITION

Chef Giuliano Sperandio revisits the classical repertory of Le Taillevent in generous, modern and bold cuisine.

COOKING, A DREAM OR A PASSION?

Neither! (*Laughing*). Rather the result of a personal journey. When I was 14, I entered the hotel and catering school in Alassio, in Italy. I was keen to learn and worked very hard. Three years later, I won a competition in Luxembourg which opened the doors to prestigious addresses. After a few culinary milestones in Monaco, Rome, New York, Switzerland, then Greece, I have been in Paris for the past 17 years. An honour for the devoted fan of French gastronomy that I am.

AND YOU ARE NOW IN CHARGE OF THE KITCHENS OF ONE OF FRANCE'S FINEST RESTAURANTS.

Le Taillevent has set generations of chefs dreaming, and still does, it is a reference in the history of high gastronomy for all young chefs around the world. I remember when I moved to Paris, I lived just 150 metres from the restaurant. Each day, I crossed the street to avoid walking in front of it,

« JE SUIS HONORÉ DE PRENDRE PART À CE CHAPITRE DU TAILLEVENT. »

“I AM HONOURED TO PLAY MY PART IN THIS CHAPTER OF LE TAILLEVENT.”

Giuliano Sperandio, Chef des cuisines

it impressed me so much. If anyone had told me at the time that I would be running the kitchen brigade 15 years later, I would never have believed it!

HOW DID THE OPPORTUNITY ARISE?

A chance encounter with the Gardinier brothers. I accepted their proposal immediately. A chance like that only happens once in a lifetime! Today, I am honoured to play my part in this new chapter in the history of Le Taillevent. It is a matter of real pride for me, a personal accomplishment.

HOW DO YOU EXPRESS YOURSELF WHILE ADOPTING THE CODES OF LE TAILLEVENT?

The challenge for me was to understand Le Taillevent's entire progression since its origins, and to be guided by its past by diving into its archives. Which resulted in the creation of two tasting menus with four courses each, "Héritage du Taillevent" and "Gestes du Taillevent", which are now the restaurant's signature menus.

TELL US ABOUT SERVICE IN THE DINING-ROOMS.

At Le Taillevent, it is simply legendary! It was partly by thinking about these delicate gestures that I designed the menu. They involve carving on a pedestal table, flambées, last-minute seasoning, wine decanted by candlelight. It all depends on real teamwork between the kitchen and the tables. If you choose the "Gestes" menu, the final preparation of each dish is completed before your very eyes. I was keen to reintroduce this tradition, and raise awareness of the expertise of our front-of-house team.

HOW WOULD YOU DEFINE YOUR CULINARY SIGNATURE?

I have always cooked with total freedom for my mind and in execution. I prefer to work on instinct, feelings. The environment, the produce I receive each morning, and my teams, provide on-going inspiration. Seen from outside, my style conjures up French classics, though all my experience and background go into their preparation. For all that, everything is clear, easy to read and understand. In short, I would say it is intuitive cuisine, rich but light, and above all very French.



© Arbès Food



AU TAILLEVENT,
LES CONVIVES
ASSISTENT À
UN BALLET
CULINAIRE
HORS PAIR.

AT LE TAILLEVENT,
GUESTS ATTEND
AN UNPARALLELED
CULINARY BALLET.

L'INTELLIGENCE DE LA MAIN

SENSITIVE HANDS

Flambages, découpes et assaisonnements minute rythment les services au Taillevent où le geste s'admire à chaque instant.

D'un côté, une volaille ou un pigeon, délicatement découpé selon les règles de l'art, attire les regards. De l'autre, l'éclat des flammes embrase un homard bleu. Non loin, une sauce au porto et au foie gras est préparée à la minute, tandis qu'un grand vin est décanté à la lueur d'une bougie. Puis, vient le moment du dessert avec le flambage des traditionnelles crêpes Suzette. Au Taillevent, les convives assistent à un ballet culinaire hors pair. Chaque geste est exécuté avec une précision et une finesse qui captivent. « *Ce n'est ni le plat ni la salle qui importent le plus, mais l'invité. Notre rôle est de lui faire plaisir et de l'accompagner de la meilleure des façons* », confie le Chef Giuliano Sperandio. Pilier de la renommée du restaurant, le service à la française dévoile l'apogée d'un savoir-faire d'excellence, grâce à l'expertise d'une équipe talentueuse menée d'une main de maître par Baudoin Arnould, son Directeur. Comble du raffinement : les mets sont servis dans de la vaisselle en porcelaine fine de Limoges et dégustés avec des couverts en argentrie. L'on comprend donc que Le Taillevent est un grand restaurant, de ceux qui reflètent les plaisirs de la table et de la mémoire. Il rend hommage à l'héritage laissé par son fondateur, André Vrinat, qui était, souffle-t-on, un « *monsieur de salle visionnaire* ». Signature du Taillevent, la tradition du geste est sublimée à travers un menu éponyme qui célèbre l'art de recevoir avec élégance.

Service at Le Taillevent is executed to the rhythm of carving, flambées, and last-minute seasoning, with each gesture to be admired.

On one side, poultry or pigeon, delicately carved as per the rules of the art, entrancing one's gaze. On the other, a burst of flames setting a blue lobster ablaze. Nearby, a last-minute sauce with port and "foie gras" prepared on the spot, with a great wine decanted by candlelight. Then comes dessert: a flambée of traditional "crêpes Suzette". Le Taillevent stages an unparalleled culinary ballet. Each gesture is executed with precision and finesse. "It is neither the dish nor the dining-room that counts the most, but the guest. Our role is to ensure his or her enjoyment and provide the most discreet assistance," says Chef Giuliano Sperandio. A pillar securing the restaurant's renown, French-style service attains the peak of excellence thanks to the expertise of a talented team, masterfully run by its Manager, Baudoin Arnould. The height of refinement: dishes served in fine Limoges porcelain tableware accompanied by silver cutlery. It is easy to see that Le Taillevent is a top-notch restaurant offering the pleasure of dining and lasting memories. It pays tribute to the heritage handed down by its founder, André Vrinat, who was, we are told, a "visionary front-of-house gentleman". The Taillevent signature, the tradition of the "gesture" is honoured by a menu bearing its name, celebrating the art of hospitality with exemplary elegance.



PAR AMOUR

La gastronomie et le vin, une passion et un savoir-faire français que les Maisons
Taillevent cultivent au cœur de la capitale et aussi à l'international.

•

DU VIN



Plus de 3 800 références et 30 000 bouteilles : la cave du Taillevent est un véritable trésor pour les amateurs de vins. Cette passion remonte aux origines du restaurant, avec André Vrinat, l'ancien maître des lieux, qui vouait déjà un culte aux grands crus qu'il se complaisait à classer par région et par millésime. Son fils, Jean-Claude, a poursuivi cette tradition en créant Les Caves de Taillevent en 1987. Aujourd'hui, plus de 2 000 étiquettes sont proposées dans les boutiques parisiennes et une sélection unique au monde dans les caves japonaises et libanaise.

LES CAVES DE TAILLEVENT

Quand ils sont devenus propriétaires du restaurant, Thierry, Stéphane et Laurent Gardinier avaient à cœur de faire perdurer cette tradition. Dignes propriétaires d'une collection de vins exceptionnelle, ils ont ouvert l'univers des Caves de Taillevent au Liban en s'implantant à Beyrouth en 2013, ainsi qu'au Japon en 2018. En 2023, une seconde adresse voyait le jour à Paris, au 130 rue de la Pompe au cœur du très chic XVI^e arrondissement. Véritables écrans de bois aux lumières tamisées, ces boutiques recèlent de cuvées prestigieuses côtoyant des crus abordables et des pépites promises à un grand avenir.

LES 110 DE TAILLEVENT

Guidés par l'envie de partager leur passion avec un cercle plus large, les frères Gardinier ont créé un concept novateur avec Les 110 de Taillevent, situés au 195 rue du Faubourg Saint-Honoré. Ce restaurant propose une sélection inédite de 110 vins au verre, accompagnée d'une carte sommelière originale où chaque plat est associé à cinq accords : *Révélation* pour les curieux, *Sérénité* pour les amateurs de classicisme, *Audace* pour ceux qui recherchent les contrastes, *Plénitude* pour les grands vins à maturité et *Secret* pour se laisser surprendre au jeu de la dégustation à l'aveugle dans un verre noir. Le traditionnel vol-au-vent peut ainsi être accordé à un Valdeorras « A Portela » 2016 ou tout aussi bien à un Chassagne Montrachet 2018 du Domaine Blain-Gagnard. Le tout dans un décor élégant et raffiné imaginé par l'architecte d'intérieur

Pierre-Yves Rochon. Depuis 2015, Londres offre également cette expérience dans Marylebone et à proximité de Mayfair.

L'ESPRIT DE TAILLEVENT

Au sein du quartier huppé de Marunouchi à Tokyo, l'Esprit de Taillevent dévoile un concept hybride inédit entre bar et cave à vin. « *L'objectif était de capturer l'essence du restaurant Le Taillevent et des 110 de Taillevent* », témoigne Yann Montfort, l'architecte d'intérieur qui a travaillé sur le projet. Prendre le meilleur des deux mondes pour créer une expérience unique : une carte simple et raffinée avec la possibilité de se restaurer, choisir son vin et même de l'emporter. Avec l'expertise et l'élégance de la Maison originelle, l'Esprit de Taillevent s'érige en véritable ambassadeur du goût et de la convivialité, offrant une immersion à l'étranger dans l'excellence française.

FOR THE LOVE OF WINE

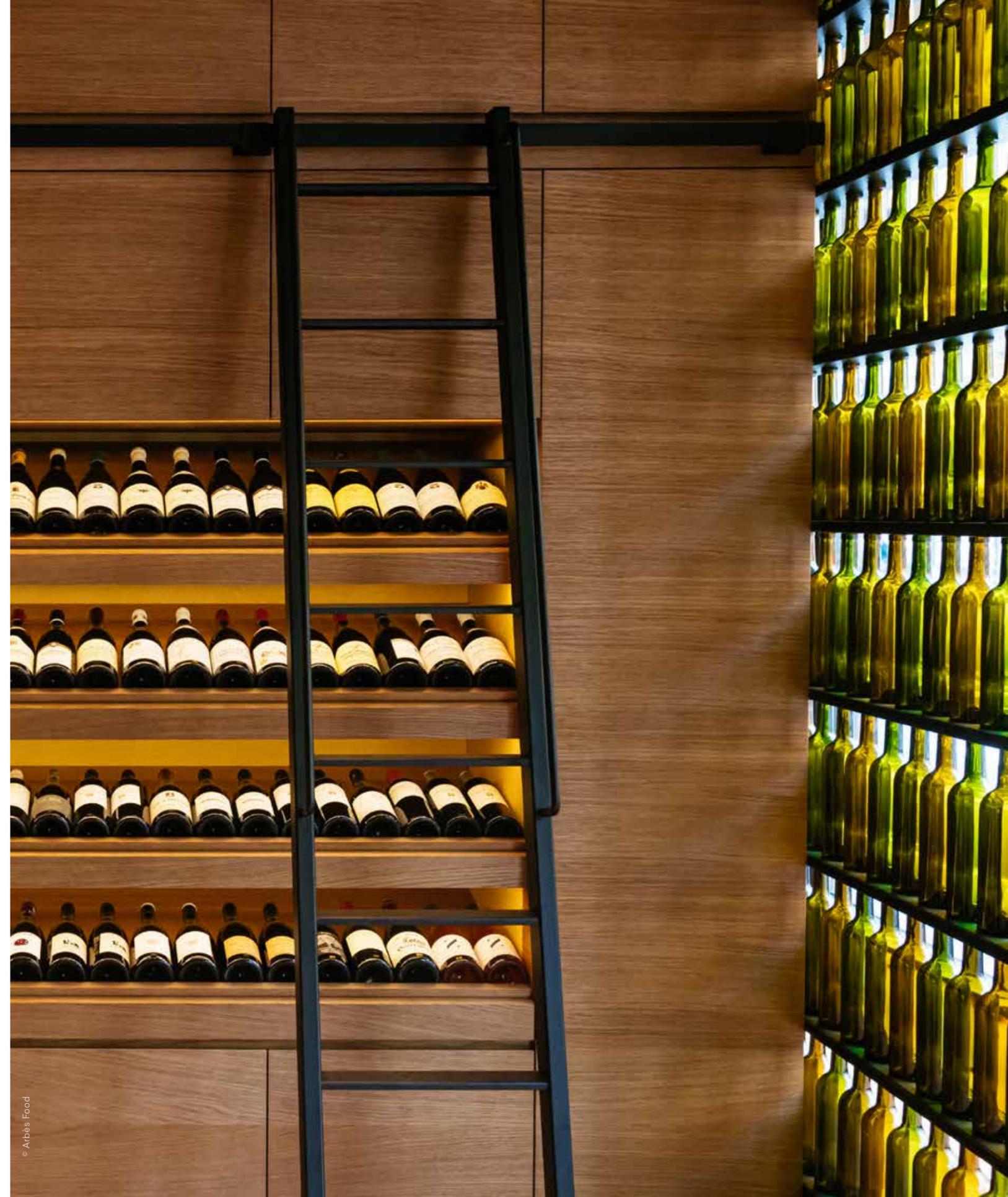
Gastronomy and wine, a passion and French know-how cultivated by the Maisons Taillevent in Paris and on the international scene.

Over 3,800 references and 30,000 bottles: the Taillevent cellar is a real treasure-trove for wine-lovers. This passion dates back to the restaurant's origins, with its former master, André Vrinat, who already made a cult of great vintages he loved, classifying them by region and year of origin. His son, Jean-Claude, perpetuated this tradition by creating Les Caves de Taillevent in 1987. Today, over 2,000 labels are proposed in Parisian boutiques, and a selection, unique worldwide, in Japanese and Lebanese cellars.

LES CAVES DE TAILLEVENT

When they took ownership of the restaurant, Thierry, Stéphane and Laurent Gardinier were intent on pursuing this tradition. Worthy owners of a collection of exceptional wines, they intro-

La salle du restaurant Les 110 de Taillevent à Paris. The 110 de Taillevent restaurant in Paris.





Des lieux privilégiés
de rencontre
entre œnologie et
gastronomie.
The perfect place
for wine and food
to meet.

© Marie de Chesse

LES CAVES DE TAILLEVENT PROPOSENT PLUS DE 2 000 ÉTIQUETTES.

OVER 2,000 LABELS
ARE PROPOSED IN
LES CAVES DE TAILLEVENT.

duced the world of Les Caves de Taillevent to Lebanon by opening their doors in Beirut in 2013, then in Japan in 2018. In 2023, a second address appeared in Paris, at 130 rue de la Pompe, at the heart of the very chic 16th arrondissement. Real showcases characterized by natural wood and subdued lighting, these boutiques play host to prestigious vintages rubbing shoulders with affordable wines and treasures with very promising futures.

LES 110 DE TAILLEVENT

Wanting to share their passion with a wider circle, the Gardinier brothers invented an innovative concept with Les 110 de Taillevent, located at 195 rue du Faubourg Saint-Honoré. This restaurant proposes a one-off selection of 110 wines served by the glass, accompanied by an original "carte sommelière" on which each dish is paired with five wines: "Révélation" for the curious, "Sérénité" for fans of classicism, "Audace" for those fond of contrasts, "Plénitude" for great mature wines, and "Secret" offering a surprise in playful blind tastings in black glasses. The traditional "vol-au-vent" can thus be paired with a Valdeorras "A Portela" 2016 or a Chassagne Montrachet 2018 from Le Domaine Blain-Gagnard. All in elegant, refined decor designed by interior architect Pierre-Yves Rochon. Since 2015, London has also offered this experience, in Marylebone and close to Mayfair.

L'ESPRIT DE TAILLEVENT

In the up-market neighbourhood of Marunouchi in Tokyo, L'Esprit de Taillevent unveils an unprecedented hybrid concept between bar and wine cellar. "The aim was to capture the essence of the Taillevent restaurant and Les 110 de Taillevent," explains interior architect Yann Montfort, who worked on the project. Taking the best of two worlds to create a unique experience: a simple, refined proposal with the possibility of dining, choosing one's wine, and even taking it away. With the expertise and elegance of the original address, L'Esprit de Taillevent is a real ambassador for taste and conviviality, offering immersion abroad in classic French excellence.

LA COLLECTION TAILLEVENT

Les Maisons Taillevent partagent leur passion du vin à travers une collection éponyme. Riche d'une quarantaine d'appellations, elle est le reflet des liens profonds qu'elles tissent avec les vigneronns depuis leur création. Des vins rouges Crozes-Hermitage d'Alain Graillot aux Pessac-Léognan du Château Haut-Bailly en passant par les vins blancs Sancerre du Domaine Vacheron, la Collection Taillevent est l'expression la plus fidèle des plus grands terroirs français. Une occasion unique de découvrir de nouvelles pépites !

The Taillevent Collection. The Maisons Taillevent share their passion for wine in a collection bearing the same name. Comprised of some 40 "appellations", it illustrates the close ties they have maintained with wine producers since their creation. From red Crozes-Hermitage wines by Alain Graillot to Pessac-Léognan from Château Haut-Bailly, and white Sancerre wines from Domaine Vacheron, the Taillevent Collection is the most accurate reflection of France's great terroirs. A unique opportunity to discover new gems!



JOSEPH DROUHIN

DEPUIS 1880, LA MAISON BEAUNOISE JOSEPH DROUHIN CULTIVE L'ART ET L'EXCELLENCE DES VINS DE BOURGOGNE, ALLIANT TRADITION ET VITICULTURE DURABLE.



© Photos Joseph Drouhin

Since 1880, Maison Joseph Drouhin of Beaune has devoted itself to the art and excellence of Burgundy wines, combining tradition and sustainable wine making. Behind this name lies a precious heritage of five generations who handed down their passion and expertise. With Burgundy deep in its soul, Domaine Joseph Drouhin spans 250 acres of vineyards from Chablis to Mâconnais, encompassing Côte de Nuits, Côte de Beaune, and Côte Chalonnaise. Diversity shared out in 100 "Climats" stemming from Pinot Noir and Chardonnay varieties. Thus, Joseph Drouhin wines reveal incomparable finesse, elegance and balance. Among its prestigious crus are Clos des Mouches, Amoureuses, Corton-Charlemagne, Griotte-Chambertin, and many more. A pioneer in organic and biodynamic viticulture, Maison Joseph Drouhin committed itself in the late 1980's to respect for the environment. An approach encouraging an authentic expression of the terroir by excluding the use of synthetic products and giving priority to sustainable wine making techniques. Today, the natural elegance of Joseph Drouhin's "Grands Bourgognes" are acclaimed the world over.

Derrière ce nom, l'héritage précieux de cinq générations qui ont su transmettre leur passion et leur savoir-faire. La Bourgogne chevillée au corps, le Domaine Joseph Drouhin couvre 100 hectares de vignes de Chablis au Mâconnais, en passant par les Côte de Nuits, Côte de Beaune et Côte Chalonnaise. Une diversité répartie au travers de 100 Climats – issus des cépages Pinot noir et Chardonnay. Ainsi, les vins Joseph Drouhin révèlent une finesse, une élégance et un équilibre incomparables. Parmi ses crus prestigieux, le Clos des Mouches, Les Amoureuses, Corton-Charlemagne, Griotte-Chambertin et bien d'autres. Pionnière en matière de viticulture biologique et biodynamique, la Maison s'est engagée à la fin des années 1980 dans une démarche respectueuse de l'environnement. Cette approche favorise l'expression authentique du terroir, en excluant l'usage de produits de synthèse et en privilégiant des techniques de vinification durables. Aujourd'hui, l'élégance naturelle des Grands Bourgognes Joseph Drouhin rayonne à travers le monde.



Joseph Drouhin
7 rue d'Enfer,
21200 Beaune
Tél. : + 33 (0)3 80 24 68 88
www.drouhin.com



BOURGOGNE & OREGON



TERROIRS,
une même famille.




Joseph Drouhin
L'ÉLÉGANCE NATURELLE
DES GRANDS BOURGOGNES

Domaine Drouhin
OREGON

www.drouhin.com
MAISON JOSEPH DROUHIN
7, rue d'Enfer, 21200 Beaune

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BARONS DE ROTHSCHILD

ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ, LA MAISON PERPÉTUE L'EXPRESSION AUTHENTIQUE DES TERROIRS À TRAVERS DES CUVÉES D'EXCEPTION.



C'est au cœur des Grands et Premiers crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims, que la famille Rothschild établit son domaine en 2005. Le Chardonnay, cépage emblématique de la Maison, constitue 70 % de l'encépagement. « Nous privilégions l'élégance de ce cépage en minimisant le dosage. Nous laissons le terroir s'exprimer par lui-même. » Avec une très forte proportion de vins de réserve, un temps d'élevage et de vieillissement extrêmement prolongé, ses cuvées se révèlent avec le temps. La nouvelle cuvée, Rothschild Rare Collection Blanc de Blancs 2013, issue des Grands crus d'Avize, Cramant, Oger et Le-Mesnil-sur-Oger, en est la parfaite illustration. Cette cuvée d'exception bénéficie d'un vieillissement de 10 ans minimum et révèle la pureté et la finesse du Chardonnay à son paroxysme. Dans le cadre de son engagement écoresponsable et d'amélioration continue de la qualité de ses vins, la Maison a lancé un important programme d'investissements au cœur du vignoble. Elle a également inauguré son nouveau site de production à Oger en janvier 2024.

Between tradition and modernity, Champagne Barons de Rothschild pursues authentic expression of its terroirs in outstanding vintages. The Rothschild family's domain amidst the Grands and Premiers Crus of La Côte des Blancs and La Montagne de Reims was born in 2005. Chardonnay, its emblematic grape variety, comprises 70% of the vines. "We prioritize the elegance of this variety while minimizing the dosage. We let the terroir express itself alone." With a very high proportion of reserve wines, an extremely prolonged maturing and ageing period, its vintages reveal themselves over time. As perfectly illustrated by the new Rothschild Rare Collection Blanc de Blancs 2013, based on Grands Crus of Avize, Cramant, Oger and Le-Mesnil-sur-Oger. With at least 10 years of ageing, this exceptional vintage reveals the purity and finesse of Chardonnay at its peak. As part of its eco-responsible commitment and constant enhancement of its wines' quality, the House has launched a significant investment programme for the vineyard and has inaugurated its new production site in Oger in January, 2024.



Barons de Rothschild
2 rue Camille Lenoir,
51100 Reims
Tél. : + 33 (0)3 26 85 80 92
www.champagne-bdr.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHAMPAGNE
DRAPPIER
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE

RUE DES VIGNES • 10200 URVILLE
www.champagne-drappier.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Chablis

Famille Grossot



4 ROUTE DE MONT DE MILIEU
89800 FLEYS / TÉL : 03.86.42.44.64

info@chablis-grossot.com
www.chablis-grossot.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Le restaurant parisien temple de la gastronomie,
du vin et de la littérature*





ENTRE METS & MOTS

**Drouant célèbre depuis plus d'un siècle les arts culinaires et littéraires :
les déjeuners mensuels des « Dix » de l'Académie Goncourt s'y tiennent depuis 1914.**

En 1880, un modeste café ouvre ses portes dans le quartier de l'Opéra à Paris. Son propriétaire, l'alsacien Charles Drouant, nourrit l'ambition d'en faire un restaurant. Visionnaire, il est l'un des premiers à proposer des huîtres dans la capitale, fraîchement pêchées et livrées chaque semaine par son beau-frère, ostréiculteur en Bretagne. Le succès est immédiat et le Tout-Paris se presse à sa table pour savourer ces délices de la mer. Parmi les intellectuels qui la fréquentent, Edmond de Goncourt (1822-1896), le fondateur posthume de l'Académie du même nom. Avant d'élire domicile chez Drouant, les dix membres de cette société littéraire, tous amateurs de bonne chère, se sont d'abord réunis au Grand Hôtel, au Champeaux, puis au Café de Paris. C'est finalement le 31 octobre 1914, neuf ans après l'attribution du premier prix à John-Antoine Nau pour son roman « Force ennemie », que le restaurant – réputé pour sa gastronomie – accueille leur première réunion. Depuis lors, le jury se retrouve chaque mois dans le Salon Goncourt pour déjeuner et délibérer, confortablement installé dans des fauteuils attitrés. Des couverts en vermeil, également gravés à leurs noms ainsi qu'à ceux de leurs prédécesseurs, leur sont attribués depuis 1961, rappelant les quarante fauteuils de l'Académie française.

« Cette nuance aide à prouver combien les académiciens de la place Gaillon se veulent des copains au sens étymologique : ceux qui partagent le pain », déclare alors le président des Goncourt, Roland Dorgelès. Cent-dix ans plus tard, l'annonce de l'heureux lauréat retentit toujours depuis les marches de l'emblématique escalier Art déco, suivi de celui du prix Renaudot – créé par un groupe d'écrivains lassés de l'attente interminable du verdict du Goncourt en 1926. Tenu par la famille Drouant jusqu'aux années 1970, le restaurant a ensuite changé de main à plusieurs reprises. Ses cuisines ont été dirigées par Louis Grondard qui a reçu deux étoiles au Guide Michelin, puis par Antoine Westermann qui avait été triplement étoilé en Alsace, avant que l'adresse ne devienne la propriété des frères Gardinier en 2018. Aujourd'hui, c'est le talentueux Chef Romain Van Thienen qui officie aux fourneaux. En novembre 2023, le prix Renaudot a récompensé Ann Scott pour son livre « Les insolents » et le prix Goncourt Jean-Baptiste Andrea pour son roman, « Veillersurelle ». Ce dernier rejoint les prestigieuses étagères de La Bibliothèque, située au premier étage, qui rassemble l'intégralité des œuvres primées en éditions originales.

LE GOÛT DU GONCOURT

Chaque année après l'annonce du prix, les jurés se rassemblent dans l'intimité du Salon Goncourt pour un déjeuner de haute volée.

Au menu : huîtres et caviar, coquillages et crustacés, poisson et gibier, et enfin fromages et dessert, accompagnés des meilleurs crus. En 2023, le festin était un hommage aux lauréats historiques.

Les académiciens ont savouré un « Homard Colette », la romancière en raffolait, un « Turbot Cocteau », en clin d'œil au plafond de Drouant surnommé par le poète « le ciel de la mer », ou encore un « Chevreuil Huysmans » et sa sauce grand veneur à la seiche, évoquant le repas noir décrit par l'écrivain dans son roman *À rebours*. Si le menu Goncourt est tenu secret jusqu'au jour de la délibération, certains des plats rejoignent ensuite la carte du restaurant.

THE TASTE OF THE GONCOURT

Each year, after the prizes have been announced, jury members come together in the privacy of the Salon Goncourt for a high-flying lunch. On the menu: oysters and caviar, shellfish and seafood, fish and game, and finally cheese and dessert, accompanied by the finest vintages. In 2023, the celebration paid homage to historic prize-winners. The Académiciens savoured a "Homard Colette" (she adored lobster), "Turbot Cocteau", a reference to the Drouant's ceiling, nicknamed by the poet "the sky and the sea", and a "Chevreuil Huysmans" with its Grand Veneur cuttlefish sauce, recalling the black meal described by Huysmans in his novel "À rebours". The Goncourt menu is kept secret until the day of deliberation, some of its dishes then join the restaurant menu.

WRITING AND DINING

For over a century, Drouant has celebrated the culinary and literary arts: monthly luncheons for "The Ten" of the Goncourt Academy have been held here since 1914.

In 1880, a modest café opened in the Opéra neighbourhood of Paris. Its owner, Charles Drouant of Alsace, nurtured the ambition to turn it into a restaurant. A real visionary, he was one of the first to propose oysters in the capital, caught fresh and delivered weekly by his brother-in-law, an oyster farmer in Brittany. Success was instantaneous, and Parisian high society crowded in to relish the bounty of the sea. One of the intellectuals who turned up regularly was Edmond de Goncourt (1822-1896), posthumous founder of the Academy bearing his name. Before electing domicile at Drouant, the ten members of this literary society, all fans of good food, first met up at the Grand Hôtel, the Champeaux, then the Café de Paris. Finally, on October 31st, 1914, nine years after the First Prize was awarded to John-Antoine Nau for his novel "Force ennemie", the restaurant – renowned for

LE JURY SE RETROUVE CHAQUE MOIS DANS LE SALON GONCOURT. THE JURY MEETS EVERY MONTH IN THE SALON GONCOURT.

its gastronomy – hosted their first meeting. Since then, the jury has met in the Salon Goncourt for lunch and to deliberate, comfortably installed in designated armchairs. Gilt-edged cutlery, also engraved in their names, and those of their predecessors, have been attributed to them since 1961,

recalling the 40 seats in the Académie Française. "This nuance helps to prove just how much the academics of Place Gaillon see themselves as pals in etymological terms: those who break bread together," explains Goncourt Prize President, Roland Dorgelès. 110 years later, the announcement of the happy prize-winner always rings out from the steps of the iconic Art Deco stairway, followed by that of the Renaudot Prize - created in 1926 by a group of writers weary of the interminable wait before the Goncourt verdict. Owned by the Drouant family until the 1970's, the restaurant has since changed hands several times. Its kitchens have been run by Louis Grondard who won two stars in the Michelin Guide, then Antoine Westermann who won three stars in Alsace, before the restaurant became the property of the Gardinier brothers in 2018. Today, the talented Chef Romain Van Thienen is in charge of the ovens. In November 2023, the Renaudot Prize was awarded to Ann Scott for her novel "Les Insolents" and the Goncourt Prize to Jean-Baptiste Andrea for his novel, "Veiller sur elle". Which has taken its place on the prestigious shelves of the Library on the first floor, containing all the prize-winning works in their original editions.



© Julie Limont



© Abès Food



LE RENDEZ-VOUS DE LA PLACE GAILLON

Ancré dans son temps, le restaurant Drouant est un véritable lieu de vie situé sur l'une des plus belles places de Paris.

Derrière le nouveau chapitre de Drouant, aucun détail n'a été laissé au hasard. La décoration, confiée à l'architecte d'intérieur Fabrizio Casiraghi, réinterprète et remet au goût du jour les codes Art déco du restaurant, lui insufflant une énergie résolument contemporaine à travers un camaïeu de tons solaires. Sous l'impulsion d'une équipe talentueuse portée par James Ney, Directeur général, l'institution parisienne se réinvente. En cuisine, c'est Romain Van Thienen, formé auprès de Yannick Alléno et Olivier Bellin, qui officie. La carte perpétue la cuisine bourgeoise, tout en alliant tradition et modernité. Le Chef revisite ainsi les grands classiques de la gastronomie française, en les sublimant par des jeux de textures, des extractions et des procédés modernes pour élaborer des sauces et des jus, et parfois en ajoutant quelques grains de caviar. Le poireau vinaigrette prend la forme d'un médaillon soutenu par une feuille d'algue nori, le pâté en croûte, « L'Oreiller de la Belle Diane », se déguste sur un lit de céleri, tandis que se décline au fil des saisons le vol-au-vent. Les recettes signature côtoient bien entendu de nouveaux plats, clins d'œil parfois à l'âme littéraire du restaurant, tels que la tarte fine « Romain

Gary », ou encore le homard « Colette » imaginé pour le Goncourt 2023. À la table de Drouant, l'on retrouve aussi l'excellence des métiers de salle avec un service au guéridon : le tartare de bœuf est préparé minute et la sole servie devant les convives. Incontournables de la tradition culinaire française, les fromages ne sont pas en reste avec les trésors de Virginie, maître fromagère affineuse, installée à Montmartre. Une sélection de fromages, représentative de la diversité du terroir français, dans le respect de l'animal et des pâturages (Pommard, Tomme aux fleurs, Galopin, Berrichon, Lingot de Cogne...) se marie à la perfection avec les 2 000 références de vins, dont 1 000 de la Vallée du Rhône : une rareté.

UNE ADRESSE INCONTOURNABLE

Drouant rythme la vie de la place Gaillon tout au long de la journée. Le matin, les effluves des viennoiseries attirent les gourmands pour un petit déjeuner savoureux ; au déjeuner, les tables se remplissent pour des repas d'affaires, et à la tombée de la nuit, l'atmosphère se fait plus feutrée, offrant un cadre raffiné pour les dîners romantiques ou entre amis, que ce soit pour un

événement à célébrer ou simplement après un spectacle. Le week-end, la carte des déjeuners offre des plats à partager en famille ou entre amis sous le signe de la convivialité, avec la possibilité d'opter pour une formule brunch des plus généreuses et gourmandes. Il s'accompagne d'activités ludiques et créatives pour éveiller la curiosité des petits gourmets. Et lorsque les beaux jours arrivent, la terrasse s'ouvre, dévoilant un écrin de verdure en plein cœur de la capitale où il fait bon profiter d'un moment de détente. Drouant est aussi un espace de rencontres et d'échanges. À l'étage, les salons se prêtent à l'organisation de réceptions privées, des déjeuners professionnels aux réjouissances familiales, en passant par les tête-à-tête confidentiels dans le très intimiste Salon Colette. Sans oublier Le Cercle et ses conférences menées par des auteurs, philosophes et autres érudits, organisées une fois par mois sous l'égide du philosophe Gérard Lemarié, ou encore les Dîners de Vignerons avec de grands Domaines du monde de l'œnologie. Drouant est un restaurant résolument parisien qui célèbre la gastronomie, le vin et la culture.

DROUANT RYTHME LA VIE DE LA PLACE GAILLON TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE.

ALL DAY LONG,
DROUANT SETS THE PACE
FOR LIFE ON PLACE
GAILLON.



Chef Romain Van Thienen

© Arbès Food

THE PLACE TO BE - PLACE GAILLON!

Always in tune with its era, the Drouant restaurant is a real place for living, on one of the smartest squares in Paris.

In the new chapter in the tale of Drouant, no detail has been left to chance. Entrusted to interior architect Fabrizio Casiraghi, the decor reinterprets and refreshes the restaurant's Art Deco codes, giving it decidedly contemporary energy in a cameo of sunny shades. Thanks to a talented team led by General Manager James Ney, this Parisian institution has been reinvented. In the kitchens, Romain Van Thienen, who trained alongside Yannick Alléno and Olivier Bellin, is at the helm. The menu continues to honour bourgeois cuisine while blending tradition and modernity. The Chef thus revisits great classics of French gastronomy, enhancing them with plays on textures, extractions, and modern techniques for preparing sauces and juices, occasionally adding a few seeds of caviar. Leak vinaigrette takes the shape of a medallion on a leaf of nori seaweed, the pâté in pastry, "L'Oreiller de la Belle Diane", lies on a bed of celery, while the "vol-au-vent" keeps pace with the seasons. Signature recipes naturally rub shoulders with new dishes, sometimes in reference to the restaurant's literary soul, such as a fine "Romain Gary" tart or "Colette lobster" dreamt up for the Goncourt Prize 2023. Drouant also guarantees excellence in its presentation of the dishes, such as beef tartar prepared on the spot and served from the pedestal table in front of the guests. An absolute must in France's culinary tradition,

cheese is not forgotten, with treasures from master cheese-maker Virginie, based in Montmartre. Illustrating the diversity of France's terroirs, with respect for the animal and its pastures, a selection of cheeses (Pommard, Tomme aux Fleurs, Galopin, Berrichon, Lingot de Cogne...) forms a perfect companion for the 2,000 wine references, including 1,000 from the Rhone Valley. Very rare!

AN ADDRESS NOT TO BE MISSED

All day long, Drouant sets the pace for life on Place Gaillon. In the morning, the warm smell of Viennese pastries draw gourmets for a tasty breakfast. At lunchtime, all the tables are taken for business lunches, and at dusk, the atmosphere becomes more velvety, offering a refined backdrop for romantic dinners or with friends, for a celebratory event or simply after a show. On weekends, the lunchtime menu proposes dishes for convivial sharing with family or friends, and the possibility of opting for a very generous brunch formula. It is accompanied by playful and creative activities to rouse the curiosity of young gourmets. With the arrival of fine weather, the terrace provides a leafy setting and a delightful pause for relaxation at the heart of the capital. Drouant is also an address for encounters and get-togethers. Salons on the upper floor host private receptions, business luncheons, and joyful family occasions, along with intimate "tête-à-tête" in the equally intimate Salon Colette. Not forgetting Le Cercle and its lectures given by authors, philosophers and scholars, held once a month under the aegis of philosopher Gérard Lemarié, or the "Diners de Vigneron" presenting great vineyard estates. Drouant is a truly Parisian restaurant paying tribute to gastronomy, wine and culture.



Brunch en terrasse

© Arbès Food



La fameuse
Madeleine
de Proust à
partager.
The famous
Proust
Madeleine
to share.

© Arbès Food

PALMER & CO



CHEZ PALMER & CO,
L'EXCELLENCE, TRANSMISE DE
GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION,
EST INSCRITE DANS CHAQUE
CUVÉE, CHAQUE MILLÉSIME.



Palmer & Co, c'est une histoire de familles au pluriel : celle de sept vignerons passionnés, tous établis sur la montagne de Reims, s'unissant pour créer leur propre assemblage. Depuis 1947, la Maison perpétue la tradition, en restituant avec précision le caractère du Chardonnay, ce cépage aux multiples facettes présent à 50 %. Pour les cuvées, jusqu'à 40 % de vins de réserve, issus des récoltes précédentes, sont ajoutés : c'est le style Palmer. « Traduire ce que la nature nous donne afin de retranscrire une expression authentique des terroirs de Champagne. » Le temps, considéré comme un cépage à part entière, est l'ingrédient final. « La magie du Champagne, c'est une question d'harmonie entre les différents cépages et le vieillissement des vins. » Avec un vignoble classé à 50 % en premier et grand cru, Palmer & Co incarne l'équilibre entre élégance, fraîcheur et authenticité.

At Palmer & Co, excellence passed on from one generation to the next is embodied in each vintage, each millésime. Palmer & Co is a tale of families, seven passionate wine producers all based on the Mountain of Reims, united to create their own blend. Since 1947, Palmer & Co has perpetuated the tradition, restoring with precision the character of Chardonnay, a multifaceted grape variety representing 50%. For the vintages, up to 40% of reserve wines from earlier harvests are added: this is the Palmer style. "Interpreting nature's gifts to convey a true expression of Champagne's terroirs." A "variety" in its own right, time is the final ingredient. "The magic of Champagne relies on harmony between the various grape varieties and ageing of the wines." With a vineyard classified 50% as "premier" and "grand cru", Palmer & Co embodies perfect balance between elegance, freshness and authenticity.



Palmer & Co
67 rue Jacquart,
51100 Reims
Tél. : +33 (0)3 26 07 35 07
www.champagne-palmer.fr

GRANDS TERROIRS



SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE GRANDS TERROIRS
EXPRIME LA QUINTESSENCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS DE LA MONTAGNE DE REIMS
DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

Palmer & Co
CHAMPAGNE

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

LAURENT-PERRIER

AVEC GRAND SIÈCLE
ITÉRATION N°26, FRUIT D'UN
ASSEMBLAGE D'EXCEPTION,
LA MAISON LAURENT-PERRIER
RECRÉE L'ANNÉE PARFAITE.

Si le millésime est généralement considéré comme synonyme d'excellence en Champagne, *a contrario*, la conviction de Laurent-Perrier est que l'assemblage permet de créer ce que la nature ne donnera jamais : l'année parfaite. L'expression de l'année parfaite est celle d'un grand vin de Champagne ayant développé une profonde intensité et complexité aromatique, tout en réussissant à préserver sa fraîcheur et sa vivacité à travers le temps. Après plus de dix ans de vieillissement, Grand Siècle Itération N°26 est dévoilée en septembre 2023. Disponible uniquement en format bouteille, elle repose sur l'assemblage de trois années exceptionnelles choisies pour leur complémentarité : 2012, 2008, 2007. Afin d'offrir fraîcheur et complexité, Laurent-Perrier fait le choix d'une majorité de Chardonnay (58 %) complétée de Pinot noir (42 %) provenant de 8 Grands Crus parmi les 319 Crus de la Champagne.

With Grand Siècle Itération N°26, the result of exceptional blending, Laurent-Perrier creates a perfect year.

While the "millesime" is generally seen as synonymous with excellence in Champagne, Laurent-Perrier is convinced of the opposite: that blending allows for the creation of something nature never provides, ie. the perfect year. The perfect expression of the year is a great Champagne wine incorporating profound intensity and aromatic complexity while successfully preserving its freshness and vivacity over time. After over 10 years of ageing, Grand Siècle Itération N°26 was unveiled in September, 2023. Only available in bottle format, it is a blend of three exceptional years, selected for their complementarity: 2012, 2008, 2007. To ensure freshness and complexity, Laurent-Perrier chose a majority of Chardonnay (58%) completed by Pinot Noir (42%) from eight "Grands Crus" among the 319 "Crus de la Champagne".



Laurent-Perrier
32 av. de Champagne,
51150 Tours-sur-Marne
Tél. : +33 (0)3 26 58 91 22
www.laurent-perrier.com



© Vincent Junier

LEHMANN

EXPERIENCE

UNE EXPÉRIENCE IMMERSIVE
DANS L'UNIVERS DE LA VERRERIE

À découvrir à partir de septembre 2024

WWW.LEHMANN-SA.COM



MARQUE FRANÇAISE DE VERRES À DÉGUSTATION

Boutique - Showroom

20 boulevard Lundy

51100 Reims

La dégustation accessible, simple et décontractée



**LE COMPTOIR
DU CAVIAR**
PARIS



ENCHANTER LE QUOTIDIEN

Depuis plus de 30 ans, Le Comptoir du Caviar sélectionne ses caviars dans le plus grand respect de la tradition et élabore ses propres recettes de taramas.

Longtemps réservé aux seuls initiés, le caviar se révèle sous un nouveau jour. Ce produit d'exception, élaboré à partir d'œufs d'esturgeon, se prête désormais à « une dégustation accessible, simple et décontractée ». Cette signature, Le Comptoir du Caviar la clame haut et fort. L'objectif ? Bousculer les idées reçues en démocratisant sa consommation. Fort de son expertise acquise auprès des professionnels de la restauration depuis 1991, Le Comptoir du Caviar a ainsi développé sa propre marque. La Maison se distingue notamment par sa capacité à sélectionner les meilleures fermes d'élevage à travers le monde, selon des critères extrêmement rigoureux. « C'est essentiel, car cela permet d'assurer un niveau de qualité constant », précise Françoise Boisseaud, Directrice Générale. Une attention particulière est également portée aux conditions d'exploitation des ressources naturelles et à la préservation des écosystèmes. Très engagé pour l'environnement et la sauvegarde des esturgeons sauvages, Le Comptoir du Caviar est également membre du Club Entreprendre pour la planète du WWF France.

LE CAVIAR AUTREMENT...

Origine, traçabilité, rien n'est laissé au hasard. Une fois les œufs d'esturgeons réceptionnés à l'atelier de production, un processus d'affinage de trois à six mois débute pour qu'ils révèlent toutes leurs caractéristiques gustatives. Avant d'être conditionnée, chaque boîte d'origine est goûtée par deux experts. Ce contrôle qualité strict garantit que les œufs soient conformes aux exigences précises de la Maison. Côté production, Le Comptoir du Caviar s'approvisionne tout au long de l'année essentiellement au printemps et en automne-hiver. Si la demande reste accrue en pé-

riode de fêtes, le caviar se déguste toute l'année ! « On aurait tort de le réserver exclusivement aux grandes occasions », ajoute-t-elle.

... MAIS PAS SEULEMENT

Le tarama est également une spécialité du Comptoir du Caviar. Originaire du bassin méditerranéen, ce délicieux tartina est élaboré avec passion et savoir-faire au sein de l'Atelier. Destiné aussi bien aux professionnels de la restauration qu'aux particuliers, le tarama du Comptoir du Caviar se décline en dix recettes originales, sans lactose ni colorant artificiel ; des plus classiques aux plus originales, piment d'Espelette, corail d'oursin, en passant par la truffe. Aujourd'hui, le tarama répond aux nouvelles attentes des consommateurs. « Ce sont des produits gourmands, prêts à être dégustés, qui s'invitent sur toutes les tables d'apéritif ou de repas pour égayer les petits moments festifs », conclut Françoise Boisseaud.

ENCHANTMENT FOR EVERYDAY LIFE

For over 30 years, Le Comptoir du Caviar has selected its caviars with the deepest respect for tradition while also creating its own tarama recipes.

Long reserved solely for initiates, caviar is now seen in a new light. Made of sturgeon eggs, this exceptional product lends itself today to "accessible, simple and uninhibited enjoyment". A signature theme proclaimed widely and strongly by Le Comptoir



© Artbès Food

LE CAVIAR SE PRÊTE À UNE DÉGUSTATION ACCESSIBLE, SIMPLE ET DÉCONTRACTÉE. CAVIAR IS NOW SEEN IN A NEW LIGHT.

du Caviar. The aim is to overthrow accepted ideas by democratising its use. Backed by expertise acquired with restaurant professionals since 1991, Le Comptoir du Caviar has thus developed its own brand. The firm stands out in particular for its ability to select the finest breeding farms around the world, based on very strict criteria. *"This is essential, as it enable us to ensure a constant level of quality,"* says General Manager Françoise Boisseaud. Special attention is also paid to conditions for exploiting natural resources and the preservation of ecosystems. Deeply committed to the environment and protection of wild sturgeons, Le Comptoir du Caviar is also a member of the "Entreprendre pour la Planète" Club of WWF France.

CAVIAR DIFFERENTLY...

Origin, traceability, nothing is left to chance. Once the sturgeon eggs are received by the production workshop, a maturing process begins lasting three to six months to reveal all their gustatory features. Before packaging, each original tin of caviar is tasted by two experts. This strict qua-

lity control guarantees that the eggs comply with Le Comptoir du Caviar's precise demands. As for production, Le Comptoir du Caviar obtains supplies throughout the year, mainly in spring and autumn/winter. Demand rises sharply in the festive season, though caviar is to be enjoyed year-round! *"It is a pity to reserve it exclusively for major events,"* adds Françoise.

... BUT NOT ONLY

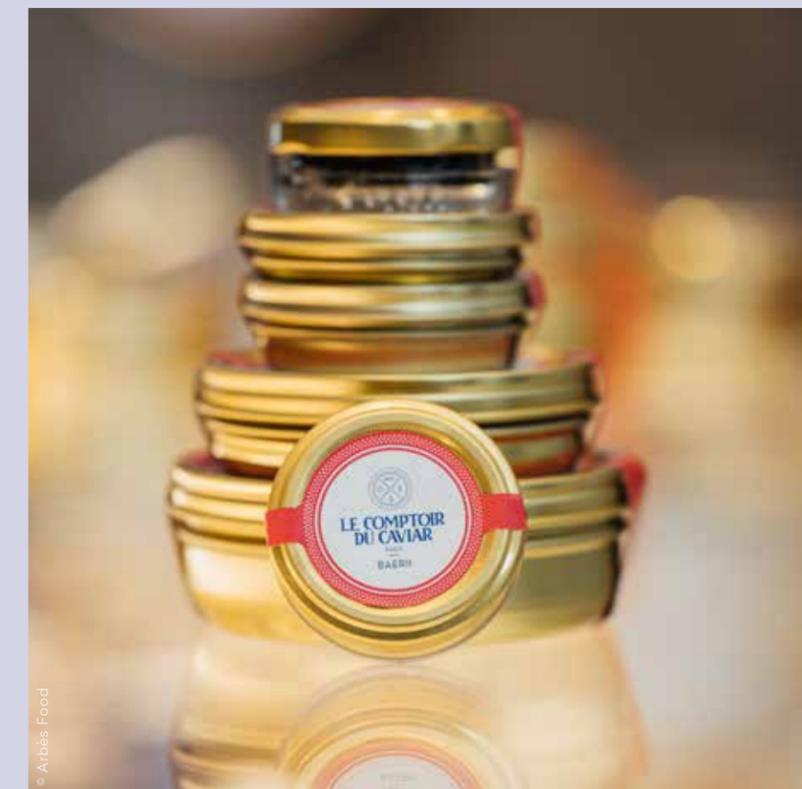
Tarama is also a speciality offered by Le Comptoir du Caviar. Originally from the Mediterranean region, this delicious spread is made with passion and know-how in L'Atelier. Intended for both restaurant professionals and private clients, tarama made by Le Comptoir du Caviar consists of ten original recipes, free of lactose and artificial colouring; from the most classic to the most original, with Espelette chilli pepper, sea urchin coral, or truffles. Today, tarama meets consumers' new expectations. *"They are products for gourmets, ready to taste,"* says Françoise Boisseaud. *"Appreciated on all tables for aperitifs or dining, they brighten up any festive occasion."*

UN PETIT GRAIN DE FOLIE

En 2015, Le Comptoir du Caviar rencontre sa nouvelle destinée : la famille Gardinier. Sous l'impulsion des trois frères, la Maison prend un nouveau tournant en promouvant auprès de ses clients professionnels et également le grand public, à travers une boutique en ligne, un nouveau style de consommation du caviar plus accessible, simple et convivial. À travers sa sélection rigoureuse de caviars en provenance des meilleures fermes du monde, la Maison souhaite offrir le juste rapport qualité/prix et met en avant les valeurs de découverte et de partage de saveurs avec passion. Le Comptoir du Caviar offre ainsi à une nouvelle génération de clients une expérience de dégustation décomplexée du caviar, à l'occasion de petites ou grandes célébrations. Le mythique or noir n'est plus seulement réservé aux connaisseurs : c'est un plaisir que chacun peut s'offrir, en toute simplicité.

A TOUCH OF EXTRAVAGANCE

In 2015, Le Comptoir du Caviar discovered its new destiny: the Gardinier family. At the incentive of the three brothers, it took a fresh turn, promoting a new style of caviar consumption, more accessible, simple and congenial, for its professional clients, but also the general public, in an on-line boutique. Through its rigorous selection of caviars from the world's finest producers, Le Comptoir du Caviar aims to offer the right quality-price ratio while focusing on the merits of discovery and passionate sharing of flavour. It thus offers a new generation of clients an uninhibited experience of sampling caviar, for both intimate and major celebrations. The legendary black gold is no longer solely reserved for connoisseurs: it is a pleasure for everyone to enjoy, in all simplicity.



© Artbès Food

DANS LES COULISSES DE L'ATELIER

Unis par un engagement et un esprit d'équipe forts, les collaborateurs du Comptoir du Caviar perpétuent au quotidien la tradition de la Maison en préservant un savoir-faire artisanal.

Chaque année, des milliers de produits d'exception voient le jour dans l'Atelier du Comptoir du Caviar, situé à Mulcent dans les Yvelines. « *La connaissance du produit et le respect des exigences réglementaires sont primordiaux pour garantir l'excellence de notre gamme* », déclare d'emblée Marie-Sophie Darnois, Responsable qualité depuis 2022. « *La certification IFS Global Markets encadre nos pratiques quotidiennes et reconnaît nos valeurs.* » Pour la Maison, cet engagement de qualité globale initie le déploiement d'une démarche volontaire de responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE) afin d'intégrer progressivement les enjeux environnementaux, économiques et sociaux, et faire évoluer « *durablement la société au fil des prochaines années* » précise-t-elle.

ESPRIT D'ÉQUIPE, ESPRIT DE FAMILLE

Travailler sur la qualité, c'est aussi travailler ensemble. Pour Julien Dechavanne, Responsable Production, il s'agit d'une composante essentielle pour avancer avec un management participatif. « *Nous avons une approche stratégique axée sur l'excellence opérationnelle produit-service, le collectif et l'amélioration permanente* », affirme-t-il. Une ligne de conduite dont se réjouissent ses collaborateurs comme Christelle Ardemani, Responsable d'équipe de l'atelier de tarama depuis vingt ans. « *Ici, l'humain est au centre des préoccupations. Le bien-être et la participation*

**DES MILLIERS
DE PRODUITS
D'EXCEPTION
VOIENT LE
JOUR DANS
L'ATELIER.
THOUSANDS OF
EXCEPTIONAL
PRODUCTS ARE
CREATED IN L'ATELIER.**

active des équipes sont prioritaires. On prend part à la réflexion, on assiste aux réunions stratégiques. Chacun des membres a un véritable rôle à jouer. » Une cohésion de groupe qui impacte positivement la performance. Et pour pallier les pics de production, la réactivité est de mise, comme le soulignent Itto Kiou et Noela Le Naour, Assistantes commerciales : « *Notre travail est principalement centré sur la gestion des commandes et des livraisons. Mais, notre force réside dans notre réactivité et notre proximité avec la production.* » Conditionnement, étiquetage, colisage, expéditions... Pour James Legrand, à la tête des préparations de commandes, un seul mot d'ordre : l'anticipation ! Arrivé en 2016, il apprécie, lui aussi, l'ambiance chaleureuse et l'esprit d'équipe qui règnent au sein de l'Atelier.

BACKSTAGE IN THE WORKSHOP

United by strong commitment and teamwork, the employees of Le Comptoir du Caviar perpetuate its tradition on a daily basis by preserving artisanal expertise.

Each year, thousands of exceptional products are created in L'Atelier du Comptoir du Caviar, located in Mulcent in Les Yvelines. "Familiarity with the product and respect for regulatory re-

Le Comptoir du Caviar est membre du Club Entreprenre pour la planète du WWF France. Le Comptoir du Caviar is a member of the "Entreprenre pour la Planète" Club of WWF France.

TRAVAILLER SUR LA QUALITÉ, C'EST AUSSI TRAVAILLER ENSEMBLE.

WORKING FOR QUALITY ALSO MEANS WORKING TOGETHER.



Françoise Boisseaud,
Directrice Générale

© Studio Cabrelli



© Abès Food

quirements are vital to guarantee the excellence of our range," explains Marie-Sophie Darnois, Quality Manager since 2022. "IFS Global Markets certification provides the framework for our everyday activities and recognizes our values." For the company, this commitment to global quality triggers a proactive approach to Corporate Social Responsibility (CSR), aiming to gradually tackle environmental, economic and social challenges, and ensure, as Marie-Sophie says, that "the company develops sustainably over the coming years".

TEAM SPIRIT, FAMILY SPIRIT

Working for quality also means working together. For Production Manager Julien Dechavanne, this is an essential factor in moving forward with participatory management. "We have a strategic approach based on operational product-service excellence, teamwork and constant improvement." A code of behaviour that is much appreciated by team members such as Christelle

Ardemani, Team Leader for the tarama workshop for 20 years. "Here, putting people first lies at the core of our concerns. Full priority is given to the well-being and active participation of our teams. They take part in discussions, attend strategy meetings. Each team member has a real part to play." Cohesion within the group that has a positive impact on performance. And to cope with production peaks, responsiveness is essential, as emphasized by Commercial Assistants Itto Kiou and Noela Le Naour: "Our work is mainly centered around the handling of orders and deliveries. Though our strength lies in our reactivity and our closeness to production." Packaging, labelling, packing, dispatching... For James Legrand, in charge of order preparation, there is just one watchword: anticipation! After joining the firm in 2016, he too appreciates the team spirit and warm atmosphere that reign throughout the workshop.



© Abès Food

VEUVE CLICQUOT

DEPUIS 250 ANS, VEUVE CLICQUOT EST SYNONYME DE PRESTIGE ET D'INNOVATION DANS LE MONDE DU CHAMPAGNE.

Surnommée la « grande dame de la Champagne », Madame Clicquot a révolutionné son industrie avec le Premier champagne rosé d'assemblage connu en 1818. En hommage à son esprit pionnier, la Maison présente son nouveau millésime La Grande Dame Rosé 2015 (90% Pinot noir, 10% Chardonnay, complété par 13% de vin rouge issu de la parcelle historique « le Clos Colin »). Cette cuvée se pare de teintes cuivrées, évoquant des notes épicées de poivre, muscade et clou de girofle, mêlées à la fraîcheur des fruits rouges et la délicatesse des fleurs de rose et de violette. Pour magnifier ce millésime, Veuve Clicquot s'est associée à Paola Paronetto, designer et céramiste italienne virtuose de la couleur, dont les créations s'inspirent de la beauté de la nature. L'artiste a ainsi dessiné sept coffrets uniques durables déclinés dans une palette chromatique en harmonie avec La Grande Dame 2015 et

La Grande Dame Rosé 2015. Une signature empreinte d'émotion et d'optimisme à découvrir en édition limitée.

For the past 250 years, Veuve Clicquot has been synonymous with prestige and innovation in the world of champagne. Nicknamed the "Grand Lady of Champagne", Madame Clicquot revolutionized the industry with the first blended rosé champagne ever known, in 1818. In homage to this pioneering spirit, Veuve Clicquot presents its new millésime, "La Grande Dame Rosé 2015" (90% Pinot Noir, 10% Chardonnay, completed by 13% of red wine from the historic plot, "Le Clos Colin"). This vintage is clad in coppery tones recalling the spicy notes of pepper, nutmeg and cloves, mingled with the freshness of red berries and the delicacy of violets and roses. To further embellish this millésime, Veuve Clicquot has partnered with Italian designer and ceramist Paola Paronetto, a virtuoso of colour whose creations are inspired by the beauty of nature. The artist has designed six unique, sustainable gift boxes in a chromatic palette harmonizing with "La Grande Dame 2015" and "La Grande Dame Rosé 2015". A signature embodying emotion and optimism, to be discovered in limited editions.



Veuve Clicquot
12, rue du Temple,
51100 Reims
Tél. : +33 (0)3 26 89 54 40
www.veuvecliquot.com



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CHAMPAGNE LANSON

À REIMS, LA MAISON LANSON PROPOSE UN PARCOURS INITIATIQUE INÉDIT, DE LA VIGNE À LA FLÛTE, POUR LE PLAISIR DES ÉPICURIENS.

Recevoir, transmettre, partager. Ces mots résument la bienveillance et l'hospitalité, des valeurs chères à la Maison Lanson. Fondée en 1760, dotée d'un riche héritage familial et d'un savoir-faire inégalé, elle figure parmi les plus anciennes Maisons de Champagne. Au cœur de cette illustre Maison rémoise se cachent des secrets et anecdotes que l'on peut découvrir dans le Couloir du Temps. Tel un musée à ciel ouvert, le Clos Lanson, parcelle d'un hectare exclusivement planté en Chardonnay, se révèle aux visiteurs, faisant face à la Cathédrale Notre-Dame de Reims. Le parcours continue

dans la Cuverie dont le point d'orgue est un splendide chai bois. Puis, cap sur les caves et le Paradis Lanson où sont précieusement gardés les plus prestigieux flacons de millésimes : la Collection Lanson. Cet itinéraire au cœur du savoir-faire de la Maison se conclut en beauté par une dégustation conduite par des guides expertes et passionnées.

For the pleasure of Epicureans, the Maison Lanson in Reims proposes a unique tour of initiation, from vine to glass. A warm welcome, communication, sharing... Words summing up the values of kindness and hospitality dear to Lanson. Founded in 1760, with a rich family heritage and unequalled expertise, it is one of the oldest "Maisons de Champagne". Its secrets and anecdotes can be discovered in the "Couloir du Temps". Like an open-air museum, Le Clos Lanson, 2.5 acres solely devoted to Chardonnay, welcomes visitors, facing the Notre-Dame Cathedral in Reims. The tour continues in the "Cuverie" with its splendid wooden cellar. Then Le Paradis Lanson and its cellars, safeguarding the most prestigious millésimes: the Lanson Collection. This itinerary to the heart of Lanson know-how is superbly rounded off by a tasting session conducted by passionate, expert guides.



Champagne Lanson
66 rue de Courlancy,
51100 Reims
Tél. : +33 (0)3 26 78 50 50
www.lanson.com



CENTRE ALPINE REIMS

DANS UN ÉCRIN DE 250 M²
DÉDIÉ À LA GAMME ALPINE,
CENTRE ALPINE REIMS SUBLIME
LE LUXE AUTOMOBILE ET SPORTIF
À LA FRANÇAISE.

Au sein de la Cité de l'Automobile – ZAC Croix Blandin, le Centre Alpine Reims lève le voile sur les véhicules de sa gamme. De la présentation aux essais sur route, en passant par l'entretien, une équipe commerciale se tient à disposition. Grande nouveauté cette année : l'Alpine A290, le premier des trois modèles « Dream Garage ». Avec son nouveau design audacieux, son allure sportive épurée et ses performances, cette citadine 100 % électrique incarne la nouvelle ère Alpine. Inspirée de la Formule 1, l'A290 réinterprète la sportivité au quotidien, promettant une expérience de conduite unique. Côté esthétique, ce futur « show-car » affiche une carrosserie légère en carbone, des couleurs mates éclatantes, ainsi qu'un éclairage LED cyan

et magenta. Son double aileron arrière biplan et le système de vectorisation du couple garantissent des performances exceptionnelles et une agilité de tous les instants. Avec l'A290, le Centre Alpine Reims invite les amateurs et passionnés à découvrir une nouvelle manière de vivre la sportivité électrique.

In a setting of 250 sq.m dedicated to the Alpine range, Centre Alpine Reims presents sporty automobile luxury, Made in France. Within the Cité de l'Automobile – ZAC Croix Blandin, the Centre Alpine Reims unveils the models comprising its range. From presentation to road trials and maintenance, a sales team is at your disposal. This year's major new proposal: the Alpine A290, the first entrant into Alpine's "Dream Garage". With its bold new design, a sleek, sporty allure, and high performance, this all-electric urban car embodies the new Alpine era. Inspired by Formula 1, the A290 reinterprets a thrilling lifestyle, promising a unique driving experience. As for its looks, this future Showcar proposes lightweight bodywork with carbon elements, dazzling matt colours, and LEDs in blue and magenta. Its double rear spoiler and torque vectoring system guarantee top-notch performance and agility in all circumstances. With the A290, Centre Alpine Reims invites passionate fans and enthusiasts to discover a new way of experiencing plugged-in excitement.



Centre Alpine Reims
8 rue Léna Bernstein,
51100 Reims
+33 (0) 3 26 50 32 87
www.centre-alpine-reims.fr

ALPINE

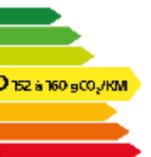
NOUVELLE **A110 R**
TURINI



Crédit photo : Mathieu DIRBARNE

Centre Alpine Reims

8 rue Léna Bernstein - ZAC Croix Blandin à Reims
Tél : 03 26 50 32 87 - centre-alpine-reims.fr
Lundi au Samedi 8h30 - 12h00 / 14h00 - 19h00





GARDINIER

Le magazine Gardinier est
une édition Mr & Mrs Media
17 rue du Colisée, 75008 Paris
Tél. : +33 (0)1 40 67 08 34

Directeur de la publication
Georges Chemla
gchemla@mrandsmedia.com

Directrice adjointe
Emilia Chafir
echafir@mrandsmedia.com

Responsable de la rédaction
Charlène Campos
Rédaction
Charlène Campos
Lina Tchalabi

Direction artistique
Marie-Noëlle Heude

Traduction
Jill Harry

Service comptabilité
compta@mrandsmedia.com

Parution
Mai 2024

REMERCIEMENTS

Les Maisons de Champagne

Barons de Rothschild
Bollinger
Deutz
Drappier
Gosset
Lanson
Laurent-Perrier
Mumm
Palmer & Co
Thiénot
Veuve Clicquot

Mais aussi

Centre Alpine Reims
Chablis Grossot
Château d'Estoublon
Domaine de Chevalier
Envergure Reims – BMW
Lehmann Reims
Maison Joseph Drouhin



www.mrandmrsmedia.com

Suivez-nous *Follow us*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
Excessive use of alcohol is dangerous for your health, consume with moderation. For the sake of your health, avoid eating too much fat, sugar and salt.



ROSEBLOOD
D'ESTOUBLON

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

Au-delà des Millésimes rares

RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE



100/100

JAMES SUCKLING.COM

98/100

bettane +
desseuve

19,5/20

Jancis Robinson.com

*Grand Siècle N°26 en bouteille. En allocation.
www.laurent-perrier.com*

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