

News

Par Patrick Faus

Des dîners extraordinaires !

DANS LES AIRS OU DANS DES CONTRÉES RECLUÉES ET SAUVAGES, G.H. MUMM ORGANISE DES REPAS HORS DU COMMUN MAIS TOUJOURS UN VERRE DE CHAMPAGNE À LA MAIN. PLAISIR OBLIGE !



On pourrait penser l'événement futile mais le Mumm Explorer Experience n'est pas un repas comme les autres. D'une part par les chefs recrutés et les participants, mais aussi par le choix du lieu qui tient à mettre en lumière des paysages et des régions magnifiques mais souvent en danger. Une belle idée qui met la gastronomie au service de la nature et de la conscience

des hommes. La dernière aventure de la maison de champagne G.H. Mumm s'est déroulée l'été dernier, en Australie, sur la grande barrière de corail. Mike Horn, globe-trotteur et partenaire de G.H. Mumm dans ces aventures, était là en compagnie d'un chef chargé de réaliser un repas original et personnel à l'image du lieu. Le jeune Mauro Colagrecò, chef du Mirazur (* Michelin) à Menton, a tenté l'aventure sans son équipe et avec un matériel des plus sommaires, à partir des produits environnants (gambas sur citron caviar ; baramundi à la plancha sur papaye ; tapioca de lait de coco, corossol et longane... entre autres plats), alors que le déjeuner était servi sur un banc de sable au milieu de la mer de corail. Beau et bon. Pour la maison G.H. Mumm, « il s'agit de célébrer la pureté originelle de ces paysages (...) avec une cuisine audacieuse dans sa préparation mais qui reste simple et authentique ». Pari réussi. Prochaine aventure : un repas dans le désert de Gobi, en Mongolie, à l'été 2010. Les invités seront sélectionnés à partir d'un grand jeu organisé par G.H. Mumm qui a débuté le mois dernier.

UNE NACELLE, VINGT CONVIVES, LE CHEF ET SON SECOND DANS LE CIEL PARISIEN

Fort de cette expérience, G.H. Mumm a décidé de s'envoler dans les airs, toujours pour un dîner gastronomique, mais à Paris cette fois. Une idée incroyable née dans l'imagination de David Ghysels à Bruxelles, et qui s'est exportée dans le monde entier. A Paris, c'était en septembre, organisée par le magazine *Cuisine Créative*, pendant cinq jours avec la crème des chefs qui se sont succédé dans les airs pour des repas d'une heure. Une



nacelle, vingt participants, le chef et son second, le tout tracté dans le ciel parisien par une grue, aux Tuileries. Prix du repas : 900 € ! Le samedi 12 septembre, de nombreuses personnalités avaient répondu à l'invitation de G.H. Mumm pour un dîner conçu et réalisé par Alain Passard, de l'Arpège (***) Michelin. Un « Dinner in the sky by Cuisine Créative » autour de César Giron, président directeur général de Pernod, de Stéphane Freiss, François Sarkozy, Zabou Breitman, parmi d'autres. Les grands classiques du chef étaient mis en valeur par la toujours sublime cuvée R. Lalou 1998 de G.H. Mumm. A donner le vertige !



IN CASE OF...

Une véritable pièce de collection pour des fêtes hors du commun et du banal. Une malle au caractère imposant, créée par le maroquinier Dardel Paris, dans les tons bruns, et qui abrite un magnum rare de Mumm millésimé 1998, accompagné de quatre flûtes pour une dégustation de happy few. Pour des gentlemen qui ont la classe et le goût des bulles d'exception. Disponible à la Boutique Noire du Printemps.